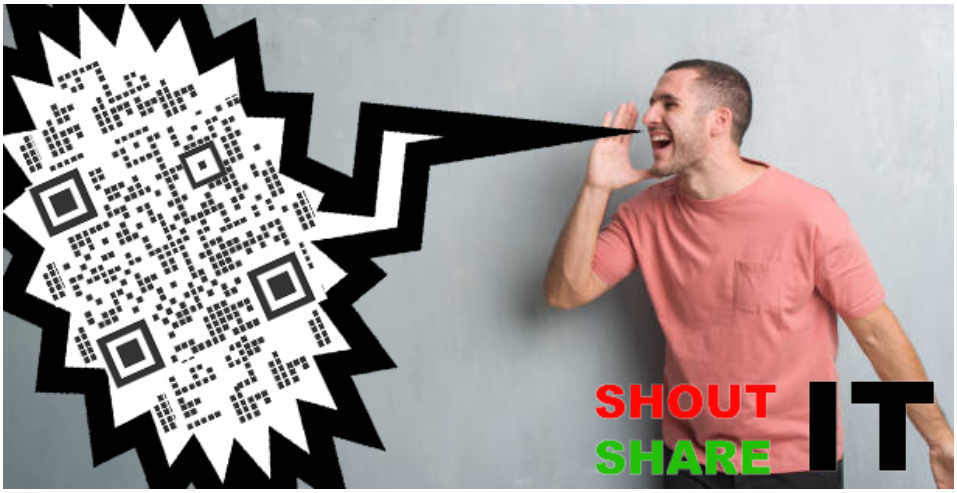
Юрий КОТОВ

ПЕТУХ В ВИНЕ

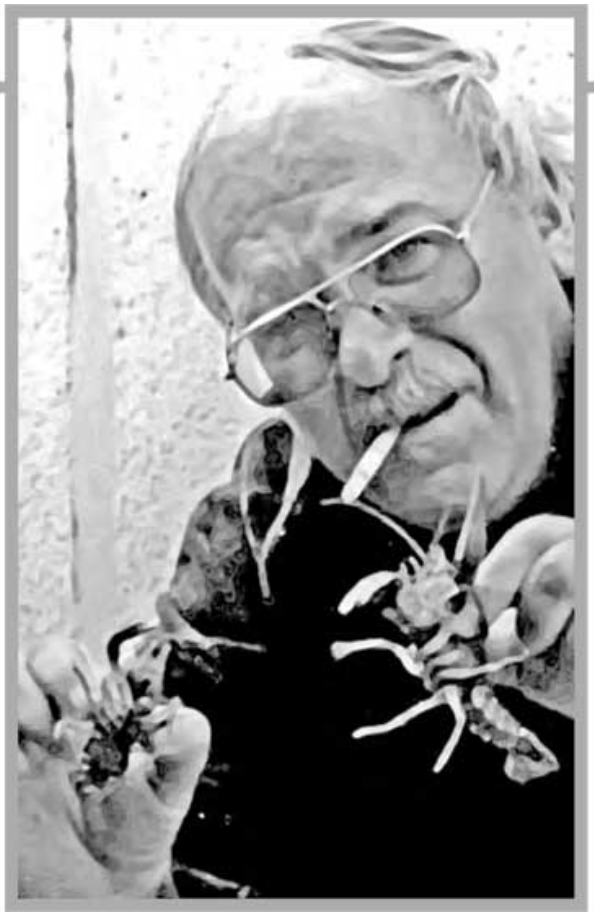
ИЛИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ВОСПОМИНАНИЯ ДИПЛОМАТА


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Автор книги – Чрезвычайный и Полномочный посол, Заслуженный работник дипломатической службы России. Профессиональная судьба немало носила его по белу свету: работал и в тропиках, и в Европе, бывал в горячих точках. В частности, во время натовских бомбардировок Югославии возглавлял наше посольство в Белграде. В этих своих воспоминаниях, однако, он не касается вопросов внешней политики. Почти целиком они посвящены его увлечению с юношеских лет – кулинарии. В них описывается немало интересных, а порой и просто забавных историй, связанных с блюдами и напитками разных стран, а также даются зарисовки из последней жизни дипломатов. Все это изложено в непринужденной манере, с известной долей юмора и самоиронии.

- Юрий Котов
  -
  -
  - Как же все-таки пишутся мемуары? (Нечто вроде предисловия)
  - Ах, эта экзотика!
  - За кулисами визита на высшем уровне
  - О посольских «дачках», марсельском буйабесе и о петухе в вине
  - Супрематизм, прагматизм и альтруизм Нади Леже
  - Этюд в янтарных тонах
  - Как пробить нормандскую дырку
  - И еще немного о напитках от дилетанта
  - Чем угощают гостей президенты, министры и послы
  - Как и что готовлю я сам в часы досуга
  - Нам юмор строить и жить помогает… (Нечто вроде послесловия)
- notes
  - 1
  - 2



Юрий Котов
Петух в вине или Гастрономические воспоминания дипломата

© Котов Ю. М., 2008
© Издательство «Человек», оформление, издание, 2008

* * *

Посвящается любимой жене Люсе – вдохновительнице всех моих кухонных «подвигов», в ходе свершения коих ей довелось перемыть Гималаи грязной посуды

Как же все-таки пишутся мемуары? (Нечто вроде предисловия)

С молодых лет меня привлекала литература мемуарного жанра. Мне всегда нравились произведения таких писателей, как К. Паустовский, В. Катаев, И. Эренбург, В. Каверин, Д. Гранин, да и многих других. Интересовали меня, разумеется, и мемуары известных политиков, деятелей культуры, дипломатов.

Однако только тогда, когда я набрался мужества (или наглости?) сесть за написание собственных воспоминаний, у меня и возник в сугубо прагматическом плане вопрос, вынесенный в заголовок данного предисловия, или, может быть, назовем его несколько иначе – неким «введением в тему». Более того, по ходу дела к нему стали присоединяться и другие: кем пишутся эти самые мемуары? О чем? Когда? И, наконец, для кого и зачем? Не скрою, все эти вопросы появились у меня в основном после того, как я имел неосторожность дать прочитать несколько первых, еще не отредактированных и сырых глав некоторым своим родственникам и друзьям – приятелям.

Их реакция ввергла меня в легкий шок. Правда, воздадим им должное, никто, видимо, в силу дружеского ко мне расположения или по природной деликатности не сказал: «Знаешь что, дорогой товарищ, прекращай-ка ты всю эту никому ненужную писанину!» Наоборот, все они единогласно, как в былые годы на партсобраниях, пробовали даже подбодрить меня: мол,

получается не совсем уж плохо, давай продолжай, коли начал» Только при этом:

– Главы о коньяке и кальвадосе получились достаточно познавательными, говорил один, – их можно было бы даже и расширить. А вот о визите Брежнева в Париж или покупке там «дачки» следовало бы убрать – кому это интересно!

– Все бы ничего, – советовал другой, – но зря ты пытаешься как-то заигрывать с читателем, надо бы посерьезней, ведь ты же все-таки посол, а не массовик-затейник в профсоюзном доме отдыха.

– Молодец, – с «точностью до наоборот» рекомендовал еще один приятель, – постарайся и дальше писать не слишком сухо, добавляй, где сможешь, побольше разных шуточек и забавных эпизодов.

И так далее, и тому подобное. Не буду утомлять читателя полным описанием всех критических стрел, пущенных в мой адрес. Могу только сказать, что все это мне напомнило подзабытую на тот момент басню С. В. Михалкова о слоне-живописце, пригласившем друзей на предварительный, т. е. до отправки на вернисаж, просмотр своего пейзажа. Помнил, что и ему пришлось выслушать кучу противоречивых пожеланий, а вот мораль из головы вылетела. Лишь недавно я перечитал ее снова. Вот как она выглядит: «Мой друг! Не будь таким слоном! Советам следуй, но с умом! На всех друзей не угодишь, себе же только навредишь».

Поначалу же, выслушав отзывы, не скрою, я слегка запаниковал и даже приостановил на время свою «писательскую» (если оную так позволительно будет назвать) деятельность, после чего и задал сам себе вышеуказанные вопросы, а затем надолго задумался в поисках ответов на них. В результате мучительных размышлений и серьезных сомнений относительно целесообразности написания своего гипотетического «творения» я пришел к следующим умозаключениям.

Попытаюсь изложить их по порядку, начиная с вопроса кто пишет эти самые мемуары или воспоминания, хотя, в общем-то, между этими двумя понятиями практически никакой разницы нет. Подтверждение сему вы можете найти в Словаре русского языка С. И. Ожегова: воспоминание – это мысленное воспроизведение чего-нибудь, сохранившегося в памяти, а воспоминания во множественном числе обозначают уже записки или рассказы о прошлом. Мемуары – это тоже записки о прошлых событиях, сделанные их участниками или современниками. В незапамятные времена в этом качестве выступали, прежде всего, во всяком случае, на мой взгляд, профессиональные писатели и

некоторые известные деятели искусства или политики. Затем, однако, их круг стал неуклонно расширяться.

В последние десятилетия советского периода в ряды авторов, увлеченных написанием мемуаров, стройными шеренгами стали входить видные военачальники, крупные дипломаты и высокопоставленные представители партийно-административной верхушки, начиная с… А, впрочем, вы и сами знаете, начиная с кого. Здесь, правда, надо бы сделать одну поправочку. Глагол «писали», видимо, далеко не к каждому из них подходит. Наверное, правильнее было бы сказать «надиктовывали», «делились воспоминаниями», «подключали архивные и стенографические материалы». Непосредственная же работа по собственно созданию книги и подготовке ее к печати осуществлялась специальными помощниками, литературными консультантами и прочим творческим людом.

Ну и, наконец, наши дни. Сейчас, пожалуй, разного рода мемуарные произведения не пишет разве что ленивый или тот, кто средств на публикацию раздобыть не может. Это, в частности, и явилось одной из причин моих душевных терзаний. С одной стороны, как-то не очень хотелось, чтобы и меня причислили к славной когорте подобных «мемуаристов». С другой, – возникала крамольная мысль: ну а я-то чем хуже? Тут, видимо, пришло время сказать несколько слов и о «себе любимом». Это определение прошу рассматривать в качестве шутки: при всех своих многочисленных недостатках особым самомнением или самодовольством я вроде бы никогда не отличался. Кто не верит – пусть спросит у жены. Она у меня человек правдивый и по мелочам врать не будет.

Одним словом, «Let me introduce myself» – если мне не изменяет память, примерно такой фразой начинаются записки майора Томпсона из одноименной повести французского писателя-юмориста П. Даниноса. В переводе с чисто английского языка это звучит примерно так: «Разрешите, я представлю себя сам». Имеется в виду, что обычно настоящий джентльмен этого сам не делает, а его представляет кто-то другой. Кстати, с П. Даниносом мне пришлось как-то в Париже иметь несколько телефонных разговоров, в ходе которых я попытался с ним пошутить, но моего юмора он почему-то не оценил. Постараюсь при случае рассказать об этом. А сейчас, поскольку мне несколько затруднительно причислить себя к клану английских аристократов, разрешите все-таки самому изложить свою краткую трудовую биографию.

Профессиональный дипломат. Как напишут когда-нибудь в некрологе (надеюсь, это произойдет еще совсем не скоро),

«прошел путь от дежурного референта до Чрезвычайного и Полномочного Посла, Заслуженного работника дипломатической службы Российской Федерации». Ну, никуда не денешься, действительно шел, шел и прошел. При этом, однако, мне иногда кажется, что те сорок с лишним лет, которые довелось проработать в МИДе, не прошли, а пролетели.

«Узкой» дипломатической специализации не имею. Приходилось трудиться в наших посольствах и в Западной Африке: в Дагомее (ныне Бенин), Мали, Сенегале, и в Европе – дважды во Франции. Был послом СССР на Шри-Ланке и по совместительству на Мальдивских островах, послом России в Югославии (во время натовских бомбардировок) и в Марокко. В Центральном аппарате в Москве тоже занимался различными регионами, правда, суммарно получилось, что больше всего азиатским направлением. Был помощником у заместителя министра Н. П. Фирюбина, который курировал вопросы наших отношений с Азией. Позднее уже сам возглавлял Управление Южной Азии МИД СССР, а затем Департамент Западной и Южной Азии МИД РФ, входил в этом качестве в состав коллегии министерства.

После этого вынужденного «самопредставления» перейдем к вопросу, о чем авторы рассказывают в своих воспоминаниях. Как правило, о той области, которая им наиболее близка. Дипломаты, в частности, о различных аспектах внешней политики, хотя, конечно, иногда и со всякого рода отступлениями. Мне тоже вроде бы есть о чем вспомнить из прожитого и пережитого на профессиональной стезе.

Немало интересных историй связано с участием в развитии наших отношений с Индией или, например, в налаживании межтаджикского диалога. А чего стоит эпопея с захватом в плен летчиков из Татарстана афганскими талибами? В свое время это дело было в фокусе внимания всех наших СМИ. На мою долю выпала нелегкая участь вести переговоры с талибами об условиях освобождения захваченных пилотов. Уверен, что, как и я, мои коллеги из разных ведомств вряд ли забыли наш совместный полет в Кандагар и встречу с одноглазым шейхом Омаром, которого до сих пор вместе с Бен Ладеном так и не могут найти американцы. Ну, а трагические события в Югославии сами по себе могли бы стать отдельным сюжетом для мемуарного повествования.

И все же… И все же по разным причинам мне пока не хотелось бы касаться этой тематики. Одной из таковых является то, что не наступила еще пора, когда можно было бы публично поведать о многих нюансах, без изложения которых все

происходившее выглядело бы скучным официозом. Что бы ни говорили об «открытой» или, как теперь модно называть – «транспарентной» дипломатии, она по самой своей сути в определенных случаях таковой быть не может и не должна. Если я не прав, пусть меня поправят. Как бы то ни было, я основной, но отнюдь не единственной, темой своих воспоминаний выбрал те истории, которые в той или иной мере касаются различных аспектов кулинарии. И здесь, разумеется, пора сделать соответствующие разъяснения.

Недавно в одном из журналов я прочитал интервью с нашим писателем – эмигрантом Петром Вайлем. Первый вопрос, который ему задали, выглядел примерно следующим образом: «Можно ли сказать, что свою жизнь вы в равной степени поделили между письменным, обеденным и кухонным столами?» Не буду пересказывать ответ маститого литератора, к творчеству которого я отношусь с большим интересом, но попытаюсь «примерить» оное предположение к своей скромной персоне.

Не вдаваясь в дебри точных математических вычислений (арифметика никогда не была моим самым сильным местом), выскажу мнение, что больше времени, чем за письменным столом, я провел, наверное, только в кровати. Правда, собственного письменного стола у меня, увы, никогда не было – только те, за которые садился в служебных кабинетах в посольствах и в высотном здании на Смоленской площади. Вот и сейчас, выйдя в отставку и принявшись за написание мемуаров, довольствуюсь обеденным или кухонным – других в нашей уютной, но небольшой двухкомнатной квартире разместить просто негде. Зато и оба они мне очень привычны.

Начну с обеденного. Не буду скрывать – всегда любил посидеть за ним с друзьями. Но не только с ними. В силу моей профессиональной деятельности этот вид мебели весьма и весьма часто служил для меня рабочим местом. Расскажу об этом немного поподробнее.

Существует весьма распространенное мнение, что жизнь каждого дипломата – это сплошные рауты, приемы, коктейли и прочие ланчи, обеды и ужины. Действительно, в дипломатической работе подобные мероприятия играют существенную роль.

За границей в ходе их проведения устанавливаются и поддерживаются личные контакты с представителями официальных и общественных кругов страны пребывания, коллегами по дипкорпусу. Они дают дополнительные возможности для получения необходимой информации (в неформальной обстановке это зачастую получается даже лучше,

чем в ходе официальных бесед), а также для разъяснения присутствующим позиции собственной страны по тем или иным аспектам международной и внутренней политики. При этом есть, однако, одно немаловажное обстоятельство. К сожалению, на постоянной основе посещают подобные протокольные «сходки» лишь дипработники старшего уровня, прежде всего послы, несколько реже советники-посланники, генеральные консулы. Для большинства же рядовых дипломатов поход на прием в какое-нибудь посольство или в ресторан с иностранцами – это скорее разовое событие, а не повседневная рутинная работа.

Сходная картина наблюдается и при прохождении службы в Центральном аппарате МИДа в Москве. Здесь тоже приглашения на различного рода протокольные мероприятия регулярно получают все те же начальники: заместители министра, директора департаментов и лишь иногда немногие другие. Обычные «трудяги» среднего и низшего звена в лучшем случае изредка посещают приемы в посольстве той страны, которой им приходится заниматься.

Но и за границей, и в Москве есть исключения из этого общего правила. Речь идет о такой категории дипломатов, как помощники, переводчики, сотрудники протокольной службы – в силу своих функциональных обязанностей они весьма часто должны быть при начальстве. Так уж сложилось, что первую половину своей служебной деятельности я почти полностью провел именно на таких должностях.

Тут, видимо, будет уместно напомнить, что в советские времена, во всяком случае до перестройки, заметное большинство наших дипломатических руководителей, будь то послы или заместители министра, являлись выходцами из партийных и административных структур. Не хочу этим сказать ничего плохого – многие из них стали по-настоящему крупными дипломатами-профессионалами и успешно справлялись со своими весьма нелегкими обязанностями. Вместе с тем надо признать, что, как правило, знаниями иностранных языков они не блистали, а посему нуждались в помощи «толмачей» при всех своих контактах, включая протокольные, с иностранными партнерами. Сразу же оговорюсь, что речь, разумеется, не идет о таких дипломатических «зубрах», как А. Ф. Добрынин, О. А. Трояновский, А. А. Бессмертных, Ю. М. Воронцов, Ю. В. Дубинин и ряде других им подобных. Они-то глубоко владели не только самой внешнеполитической материей, но и иностранными языками.

Таким образом, уже в молодые годы мне пришлось побывать в качестве переводчика или помощника на множестве разного

рода приемов, обедов и ужинов как в Москве и других городах Советского Союза (сопровождая всяческие официальные делегации), так и в чужих краях. А затем, понятное дело, когда и сам перешел в «начальственные круги», тесное знакомство с родной и заграничной кулинарией продолжало неуклонно развиваться.

Ну и, наконец, о третьем столе – кухонном. Я впервые встал за него фактически чуть ли не в детском возрасте. Как я «докатился до жизни такой» – расскажу в соответствующей главе. Сейчас же лишь упомяну, что своему хобби – приготовлению вкусной и здоровой пищи (свою кулинарную учебу я начинал именно с этой одноименной книги) – остаюсь верен уже более пятидесяти лет. Когда работал – поход на кухню в выходные дни был для меня отдыхом или, выражаясь более мудреным иностранным термином, релаксацией. Теперь, после выхода в отставку – просто удовольствием, которое я могу себе позволить чаще, чем раньше.

Далее поговорим немного о следующем вопросе из моего списка – когда пишутся мемуары? Прежде всего, видимо, тогда, когда у будущего автора накопилось достаточное количество интересных воспоминаний, с которыми ему не терпится ознакомить широкие читательские круги. Но для их написания требуется немало досужего времени. А как быть тому, кто не является представителем свободной профессии (или не располагает необходимым штатом соответствующих помощников-консультантов)? Выход один – дожидаться ухода на заслуженный отдых. Именно так и произошло в моем случае. Правда, вот здесь-то у меня и начали возникать всяческие сомнения.

Любимое место автора в квартире – кухня.

Дело в том, что, как мне представляется, с тематикой своих мемуаров я опоздал где-то лет на пятнадцать-двадцать. Попробую пояснить. Если бы я взялся вспоминать о «делах минувших» из своей профессиональной дипломатической деятельности, то тут, наверное, никаких временных лимитов не было бы. Но написать в наши дни что-либо новенькое и познавательное в основном о еде и напитках – задачка, прямо скажем, не из самых простых.

Когда я в 1964 году вернулся из своей первой командировки в Дагомею, мои кулинарные «байки» вызывали, как правило, самый живой интерес у слушателей. Ведь помимо описания всяческих экзотических яств, я рассказывал (а иногда и готовил) о таких никому тогда неведомых блюдах, как, например, итальянские спагетти или пицца. Было о чем поведать (и чем подивить) и после пятилетнего пребывания во Франции, и после других многочисленных поездок в различные зарубежные страны. Все это было, да быльем поросло. Сейчас подобные «откровения» скорее всего могут вызвать лишь ироническую улыбку.

За последнее десятилетие прилавки наших супермаркетов, продовольственных магазинов и рынков заполнились разнообразными продуктами, многие из которых ранее были известны советскому потребителю в лучшем случае лишь из зарубежных романов и кинофильмов. Соответственно повсеместно возник огромный интерес к их изготовлению и к кулинарии в целом – как в познавательном, так и в чисто практическом плане. Разумеется, он существовал и в прошлом.

Однако в те времена обладание уже упомянутой «Книгой о вкусной и здоровой пище» (кстати, она и сейчас представляется мне весьма толковой и полезной) во многом покрывало все запросы повара-любителя.

Иная картина сейчас: издается неимоверное количество кулинарных книг и пособий, а также специализированных журналов. Похоже, что, как и в области балета, мы здесь «впереди планеты всей». А что творится на телевидении? Вероятно, нет такого канала, который не включал бы ежедневно в свои программы всяческие кулинарные передачи. При этом появился еще один новый для нас феномен – с легкой руки Андрея Макаревича на кухню потянулись представители сильного пола. Под поднятое им знамя становятся все новые бойцы поварского фронта, вооруженные сковородками и половниками. Ваш покорный слуга тоже сподобился недавно приготовить в прямом эфире канала «Домашний» несколько французских блюд.

Поскольку мы уж затронули эту тему, позвольте выразить некое крамольное суждение. Мне представляется, что исторически кулинария – как искусство приготовления пищи – всегда была призванием именно мужчин. Речь в данном случае не идет о повседневной стряпне, которая, увы, за редким исключением (вроде моего) была и остается пока уделом женщин. Поверьте на слово – я отношусь к лучшей половине человечества с самой горячей любовью и уважением. Однако, как говорится, «против фактов не попрешь» – в истории мировой кулинарии выдающихся созидателей-поваров женского пола практически не было. Отдельные известные собирательницы рецептов, как, например, у нас Елена Малаховец, все же не в счет.

После этого небольшого лирического отступления вернемся к моим «опозданиям». За долгие годы мне удалось собрать весьма внушительную коллекцию меню обедов и ужинов, сервированных во время всякого рода официальных мероприятий, в том числе визитов высокопоставленных иностранных представителей в нашу страну и поездках наших деятелей за рубеж. Раньше их содержание приравнивалось чуть ли не к государственной тайне. Сейчас же, пожалуйста, почти всякая газетная статья о подобном событии заканчивается подробным описанием того, что именно гости ели и чем они это запивали. Тут, правда, определенное преимущество у меня имеется как у непосредственного участника – могу не только описать то, что подавалось, но и высказать свои комментарии по этому поводу.

Вопрос о содержательности и своевременности мемуаров напрямую связан и со следующим – а для кого все это пишется? Мои друзья-критики не без оснований не раз задавали мне его

напрямую. Отвечу кратко, но честно: не знаю. Конечно, не буду лукавить, весьма хотелось бы, чтобы моя книга, если она когда-нибудь будет закончена и опубликована, нашла более широкую читательскую аудиторию, чем ограниченный круг родственников, приятелей и знакомых (хотя у меня их тоже не слишком мало). Ну, а получится так или иначе, не мне судить. Я же могу лишь сказать: пишу как умею и о том, что знаю и помню. И вот здесь-то мы уже вплотную подошли к вопросу, вынесенному в заголовок: как же все-таки пишутся эти самые мемуары?

Возможно, я сформулировал его не совсем точно. Под словом «как» я имею в виду прежде всего разумное сочетание литературного изложения с достоверностью описываемого. При том понимании, что от субъективных оценок происходившего любому автору, вероятно, отойти весьма не просто. Сошлюсь на некоторых классиков мемуарного жанра.

В 1956 году группа советских писателей совершала круиз на теплоходе «Победа» по ряду европейских стран. В составе путешествующих литераторов был, в частности, Константин Паустовский. Я неоднократно перечитывал его воспоминания об этой поездке. Мне особенно нравится легкое, изящное, наполненное теплотой и юмором эссе «Мимолетный Париж», в котором, по признанию самого автора, он провел «всего три дня из 24 000 своей предыдущей жизни».

А вот относительно недавно мне попались заметки еще одного участника того же путешествия – Даниила Гранина. Он утверждает, что многое из описанного Паустовским на самом деле было «совсем не так». Но тут же при этом признает его право именно на такое изложение: «просто, мол, тот больше увидел и домыслил – увиденное было для него лишь началом, лишь завязкой».

Откроем другую книгу – «Разбитая жизнь, или Волшебный рог Оберона» Валентина Катаева. На ее страницах автор, в частности, вспоминает о том, как его поразила одна мысль из дневников Льва Толстого: «Память уничтожает время». Соглашаясь с этим, Катаев вместе с тем считает, что с таким же успехом можно было бы написать и обратное: «Время уничтожает память, хотя и не совсем – кое-что остается». Далее, отталкиваясь от еще одного постулата Толстого относительно того, что «искусство не терпит сознательности», он пишет о намерении заняться своими воспоминаниями «как придется, как вспомнится, пускай, мол, мною руководят отныне воображение и чувство».

Среди произведений, имеющихся в нашей домашней библиотеке, мне особенно дорога одна небольшая книжечка – «Разное» Валентина Катаева. У нас есть и полное, десятитомное

собрание сочинений этого с давних пор любимого мною писателя. Но на этой размашистым почерком написано: «Дорогому Юре Котову с глубокой благодарностью и нежностью. В. Катаев. Париж, 1973 г.». Впервые познакомиться и довольно много пообщаться с Валентином Петровичем и его женой Эстер Давыдовной мне посчастливилось несколько раньше – в конце 1972 года. Хотя, надо признать, для меня начало этого знакомства выглядело весьма прозаично.

Как-то в один из редких свободных воскресений был я приглашен на день рождения к своему приятелю. Но, как это водится по закону «падающего бутерброда», накануне поступает депеша: в такое-то время (совпадающее с намеченным мероприятием), таким-то рейсом в Париж из Рима прибывает В. П. Катаев с супругой, просим встретить и разместить в гостинице. Я работал тогда в группе культуры, и исполнение этой, надо сказать, весьма привычной для меня миссии выпало на мою долю. Таким образом, вместо того чтобы посидеть с друзьями за хорошо сервированным столом, я оседлал свой «Москвичонок» и без бурных проявлений энтузиазма отправился в аэропорт «Орли».

Хотя фотографии писателя я, конечно, раньше видел, разыскать чету Катаевых в многолюдной толпе удалось не сразу. К тому моменту, когда я их вычислил, они, похоже, уже слегка загрустили и встретили меня чуть ли не как спасителя. Долго извинялись, что испортили мне выходной день. Одним словом, держались так просто и дружелюбно, что в итоге я не просто отвез их в маленький отельчик «Сен-Симон» неподалеку от посольства, но даже предложил покатать по вечернему Парижу. Валентину Петровичу было тогда уже 75 лет, но, несмотря на свой солидный возраст плюс перенесенный перелет, он мое предложение воспринял с искренней благодарностью. Мы проехались по парижским достопримечательностям, посидели в кафе на Больших Бульварах, где я угостил их мороженым и кофе.

У того самого ресторанчика, где ужинали с Катаевыми.

На следующий день я зашел навестить Катаевых в гостиницу, помог решить какие-то мелкие практические вопросы. А затем наши встречи стали носить практически регулярный характер. Однажды я пригласил их в свой любимый ресторанчик «Пти Нисуа» на буйабес – об этом знаменитом марсельском блюде расскажу в соответствующей главе. И вот, сидючи там, я набрался смелости и напрямую задал давно интриговавший меня вопрос:

– Скажите, пожалуйста, Валентин Петрович, как это писатели, в том числе и вы сами, с такой скрупулезной точностью описывают отдельные события, включая конкретные эпизоды и детали, произошедшие многие годы, если не десятилетия, тому назад? У вас, например, такая великолепная память или вы с детства вели какие-то записи или дневники?

Ответ прозвучал приблизительно такой:

– Ну, что вы, Юрочка, что вы… Конечно же, в определенной степени это художественный вымысел. Хотя и не только вымысел – в основном он базируется на реальной действительности, на моем восприятии того, как описываемое могло бы происходить на самом деле.

Несколько позже, когда был завершен и опубликован «Алмазный мой венец», я нашел в нем абзац, подтверждающий то, о чем мне довелось лично услышать от самого мэтра. Вот он:

«Вообще в этом сочинении я не ручаюсь за детали. Умоляю читателей не воспринимать мою работу как мемуары. Терпеть не

могу мемуаров. Повторяю: это свободный полет моей фантазии, основанный на истинных происшествиях, быть может, и не совсем точно сохранившихся в моей памяти».

В этой же книге я нашел и конкретный пример, относящийся к деталям. Когда мы ужинали в «Пти Нисуа», то к буйабесу заказали бутылочку белого «Мюскаде», которое я понемногу подливал гостям и себе. В какой-то момент Эстер Давыдовна сказала:

– Большое спасибо, Юра, но нам с Валентином Петровичем уже хватит, не забывайте о нашем возрасте.

Катаев немного возмутился:

– Я, конечно, не могу столько выпить, сколько доводилось в молодые годы, но от двух – трех бокалов сухого вина со мной ничего не случится.

Далее последовал рассказ об этих самых молодых годах:

– Помню, приходит как-то Сережа Есенин и говорит: «Валя, давай возьмем и вообще бросим пить!» Как – вот так сразу и совсем? Да не получится, наверное, – усомнился, по его словам, Катаев.

В «Алмазном венце» эта история выглядит чуть-чуть иначе. Вспоминая об одной из своих встреч с королевичем (под этим персонажем был выведен Есенин), автор сводит ее лишь к одноразовой попытке: «Знаешь что, – сказал он вдруг, – давай сегодня не будем пить, а пойдем ко мне, будем пить не водку, а чай с медом и читать стихи».

К сожалению, у меня от многочасовых бесед с Валентином Петровичем остались в памяти лишь разрозненные осколки. Приведу один из них.

За время своего тогдашнего пребывания во Франции Катаевы на несколько дней съездили в Биарриц – курортный городок на атлантическом побережье Франции, почти на границе с Испанией. До революции он пользовался большой популярностью у русского дворянства, а сейчас его понемногу осваивают «новые русские». Мы там недавно провели несколько дней и можем подтвердить это как очевидцы. В советские же времена даже таким знаменитым писателям – почти классикам, как Катаев, – побывать на этом курорте было не по карману – особых валютных доходов у них не было.

Чуть ли не по секрету Катаев поведал мне, что во время одного из своих первых посещений Парижа он случайно натолкнулся на небольшое частное агентство по охране авторских прав. Зашел туда, поинтересовался условиями, по которым оно может взять на себя заботу о защите его интересов, если его книги когда-нибудь будут опубликованы во Франции. Оказалось,

что для этого надо оставить свои данные и внести совсем небольшой денежный взнос. В случае получения агентством каких-то средств за авторские права, оно будет брать себе определенный процент.

– И вот, – продолжил Валентин Петрович, – много лет спустя, очутившись в очередной раз в Париже, я без особой надежды попытался отыскать его вновь. И что же? Агентство продолжало существовать, и более того, на моем счету в нем оказалась не слишком уж великая, но все же весьма полезная для меня сумма. И теперь вот нашу поездку в Биарриц я оплатил именно из этих средств.

Скажу откровенно, много ли книг Катаева было опубликовано во Франции, я не знаю. Но хорошо помню, что некоторые его пьесы, в первую очередь «Квадратура круга», долгое время периодически ставились в ряде французских театров. Скорее всего, именно от этих постановок и поступали искомые суммы. А сейчас попрощаемся с Катаевым и перейдем к другим воспоминаниям, речь в которых пойдет о хорошо известных мне событиях.

Сошлюсь вновь на одну из книг из личной библиотеки – «Дар бесценный» Н. П. Кончаловской, которую привез мне в Париж зять писательницы Юлиан Семенов (он был женат на ее дочери от первого брака). На ней тоже имеется теплая дарственная надпись: «Дорогой Юра! Вот Вам книжечка о моем дедушке Сурикове, на память о нашей дивной поездке к «Мистралю в гости»! Спасибо Вам за все! Наталья Кончаловская 1972 г». Имеется же в виду следующее.

Я познакомился с Наталией Петровной в сентябре 1972 года во время ее очередного приезда во Францию. Она завершила в то время перевод поэмы «Мирей» известного прованского писателя Фредерика Мистраля и должна была лично передать художественно (вручную) оформленный оригинал манускрипта в дар музею Арлатен в городе Арле. Поскольку, как уже упоминалось, работал я тогда в группе культуры, мне и посчастливилось сопровождать Наталию Петровну в ходе почти всех ее многочисленных встреч.

Обо всем этом достаточно подробно изложено в небольшой автобиографической повести Кончаловской «Трубадуры и Святые Марии». Она написала ее, как говорится, «по горячим следам» – сразу же по возвращении в Москву. Я же приобрел и прочитал ее несколько позже. Да, действительно, в основном все так и происходило. Но именно «в основном», а не в отдельных деталях. Никоим образом не намерен придираться к таким мелочам, как например: «Чем дальше неслись мы к югу, тем все более

широкополыми становились соломенные шляпы крестьян». Ну, разрази меня гром, не было там никаких широкополых шляп. А если они даже и были, то рассмотреть их со скоростной автотрассы, отгороженной от окружающего ландшафта заградительными щитами, практически все равно не представлялось возможным. Впрочем, Бог с ними, со шляпами. Возьмем другой пассаж.

«Второй мой спутник, Юрий Михайлович Котов, высокий шатен, был очень милым собеседником, веселым и остроумным, отлично знающим быт и порядки Франции». В силу присущей мне с рождения скромности надо было бы, конечно, возразить, что в этой характеристике все-таки есть известная доля преувеличения. Но почему-то в данном случае этого делать как-то не хочется. Поэтому примусь за еще одно описание.

Вот Наталия Петровна рассказывает, как рано утром она торопилась самолично закончить составление своей речи на предстоящей торжественной церемонии. Да простит меня искренне и глубоко уважаемый автор, но в действительности этот эпизод выглядел слегка иначе. Накануне вечером, когда выяснилось, что организаторы ожидают выступления Кончаловской на французском языке, она немножко переполошилась. По ее собственному признанию, в последнее время ей больше приходилось заниматься письменными переводами, а особой практики устных выступлений на языке Вольтера как-то не было.

После взволнованного обсуждения сложившейся ситуации порешили на том, чтобы поручить подготовить соответствующий текст вашему покорному слуге. Порасспросив Наталию Петровну, где, когда и как она переводила «Мирей», и приняв для вдохновения добрый глоточек шотландского виски, я и принялся за выполнение поставленной передо мной задачи. Когда мой скромный, но все же, не скрою, вдохновенный труд был завершен, все присутствующие сошлись во мнении, что выпитое виски я заслужил. Кажется, даже налили еще немного, но вот этого, как добросовестный мемуарист, я категорически утверждать не могу. Само же выступление Наталии Петровны на следующий день на самом деле прошло, как говорится, «на ура».

Каков же будет «сухой остаток» из всех вышеприведенных примеров? По всей видимости, надо признать, что при написании воспоминаний у автора все же есть право на известную долю художественного вымысла. Но мне все-таки не слишком хотелось бы, чтобы эта самая доля была излишне высока. При этом сам вымысел, насколько возможно, должен хотя бы претендовать на то, чтобы называться «художественным». Для этого надо иметь,

если уж не талант, то по крайней мере определенную предрасположенность. Я у себя в наличии таковых не слишком-то уверен, а посему лучше было бы обойтись лишь хорошо запомненными фактами.

Увы, память обычного человека, к коему я себя и отношу, не слишком надежная штука. На днях в подтверждение сказанному прочитал и мнение специалиста – профессора К. Анохина. По его утверждению, информация о каком-то событии формируется в одних структурах мозга, а извлекается при воспоминании из других – она как будто «путешествует». И самое главное, она не только находится не там, где ее «положили», но она и «не та». Воспоминание значительно отличается от оригинала. Память никогда не бывает точной копией прошлого.

В качестве резюме к вышесказанному могу лишь добавить – как бы хотелось сейчас при написании мемуаров опереться на какие-нибудь, пусть даже краткие, заметки, сделанные в те далекие времена. Но все времени не хватало или, что будет, видимо, честнее – просто лень обуревала. А ведь говорили мне, говорили… В частности, Сергей Владимирович Образцов. Расскажу об этом немного поподробнее.

За время моего пятилетнего пребывания во Франции он со своим театром кукол приезжал туда на гастроли дважды. Я познакомился с ним еще в ходе первого заезда, когда находился на посту шефа протокола. Когда же он приехал в Париж во второй раз, я перешел в группу культуры, а посему регулярно общался с ним уже как бы в силу служебной необходимости, что, впрочем, совпадало и с моей личной заинтересованностью.

Театр привез с собой всего один спектакль – «Необыкновенный концерт», который при полном аншлаге и с шумным успехом шел в знаменитом зале «Олимпия» на Больших Бульварах. Перед началом спектакля и после его окончания перед зрителями выступал сам Образцов, а остальное время он был свободен. И почти каждый вечер я подъезжал к «Олимпии», чтобы составить компанию Сергею Владимировичу и его супруге Ольге Александровне. Иногда мы вместе отправлялись на «шоппинг» (впрочем, не только с ними – помню, как покупали в «Галери Лафайет» модную тогда кожаную куртку и Зиновию Гердту), иногда просто гуляли, но чаще всего сиживали в какой-нибудь маленькой уютной кафеюшке, которых так много в районе Больших Бульваров.

Конечно, самым интересным в этих посиделках с Образцовым были его рассказы на самые разные темы. Но и сам он был внимательным слушателем, задававшим много вопросов, живо реагирующим на некоторые суждения того юнца, каким по сути я

тогда и являлся. И вот однажды он спросил меня:

– Скажите, Юра, вот вы, несмотря на ваш весьма еще молодой возраст, уже довольно много всего повидали, знаете немало занимательных историй, а вы ведете дневник или хотя бы какие-нибудь записи?

Услышав мой отрицательный ответ, Сергей Владимирович с укоризной заметил:

– Ну и очень-то зря, позднее вы об этом еще ох как пожалеете.

Вот сейчас-то я хорошо понимаю, насколько он был прав, но упущенного уже не вернешь. Приходится опираться на то, что осталось в этой самой, ненадежной даже с научной точки зрения, памяти. В ней, к счастью, все же сохранилось немало эпизодов, за достоверность которых, во всяком случае, в главном, я могу поручиться. Поверьте на слово – ничего из описываемого не нафантазировано, все так и было. Одной из причин относительной «долгопамятности», видимо, является то, что многие упоминаемые истории в устной форме неоднократно излагались друзьям и знакомым. Поэтому, стоит закрыть глаза – и видишь все так, как будто это произошло вчера. Ну, а за возможные неточности в деталях прошу извинить. Если они и допущены, то без всякого умысла. С кем не случается.

И, наконец, последнее соображение о написании мемуаров. Я довольно долго размышлял, как мне их композиционно выстроить. В итоге пришел к следующему решению: пусть это будут отдельные очерки или эссе, не в названии дело, на разные, в основном уже обозначенные темы. Однако прошу все же иметь в виду, что это именно мои воспоминания, а не какие-то теоретические описания процесса изготовления коньяка или кальвадоса, не пособие по кулинарии и не учебник по правилам протокола. Хотя в значительной степени «гастрономическая» тематика в них и преобладает, отдельные сюжеты не имеют к ней ни малейшего отношения.

Сам порядок расположения глав получился довольно произвольным, не связанным хронологической последовательностью. Поэтому иногда могут встретиться и определенные повторы, относящиеся к «жизненному пути» автора, а некоторые его этапы изредка попадаются то в одном, то в другом месте. По мере возможности я, конечно, старался этого избегать. Но, если где-то не получилось, не обессудьте – «писатель» я, как тот мальчик-волшебник из известной сказки, все-таки только начинающий.

Ах, эта экзотика!

Вообще-то эту главу следовало бы назвать чуть-чуть иначе – «Ох уж мне вся эта экзотика». Поскольку речь в ней пойдет в основном о ряде тропических стран, где помимо прочего водятся и всяческие «вкусненькие гадости». Рассказ будет, в частности, о лягушках и улитках, устрицах и мидиях, морских ежах и пауках. Или, используя более научную терминологию, о некоторых разновидностях ракообразных, а также о кое-каких съедобных моллюсках.

Сейчас, правда, многие из них стали хорошо известны и в нашей стране – я имею в виду в их гастрономической «ипостаси», а не только в сугубо зоологической, как это частенько бывало ранее. Теперь они больше не вызывают того неприятия или даже отвращения, с каким многие у нас воспринимали их в описываемые времена. Мое знакомство с этими экзотическими деликатесами началось где-то с первой загранкомандировки на африканский континент. Поэтому с нее и начнем.

В 1963 году, заканчивая 4-й курс МГИМО, я получил предложение поехать на год на работу в качестве дежурного референта (это такая низшая оперативно-дипломатическая должность – вроде «мальчика на побегушках» со знанием иностранного языка) во вновь открываемое посольство СССР в Республике Дагомея (ныне Бенин). Естественно, я с энтузиазмом согласился. Пропущенный пятый курс потом пришлось «нагонять»

экстерном на шестом. Сейчас подобной практики в МИДе вроде бы нет, а тогда она была достаточно широко распространена.

Прошло два-три месяца оформления, и вот я, наконец, в самолете, отправляющемся по маршруту Москва – Аккра. Времени в пути до столицы Ганы – это ближайшая точка, куда летал наш «Аэрофлот» – ровно сутки. И надо же такому случиться, что они целиком пришлись на 17 сентября. Ну и память, вправе усомниться читатель, даже точные даты помнит! Вообще-то нет, однако именно эту я запомнил совсем не случайно. Поскольку весь свой, двадцать второй, день рождения я целиком, не считая многочисленные посадки, провел на борту турбовинтового ИЛ-18. На следующий день короткий перелет в соседнюю с Дагомеей страну – Того, где уже несколько лет функционировало советское посольство. Оно временно служило как бы «опорным пунктом» для нашей передовой группы, состоявшей поначалу всего из двух человек: Временного поверенного в делах П. М. Петрова и дежрефа – то бишь меня.

Во время перелета из Аккры в Ломе я получил первые рекомендации относительно того, как следует вести себя в тропиках. Рядом со мной сидел пожилой, а может быть, мне по молодости лишь так казалось, англичанин. Сухонький, с хорошо продубленной солнцем и ветрами кожей. Познакомились, разговорились. Как выяснилось, он долгие годы проработал в компаниях, которые занимались добычей ценных пород древесины. Причем не в центральных офисах, а, как обычно говорится, «в поле», хотя в данном случае это выражение не слишком подходит – он-то трудился в дремучих тропических лесах. В ходе беседы мой попутчик задал следующий вопрос:

– А скажите-ка, молодой человек, вам уже доводилось бывать в странах с жарким климатом?

– Нет, – честно признался я, – южнее Сочи пока еще не был.

– Так вот, послушайте совет бывалого человека, который провел в них большую часть своей жизни. Для дезинфекции организма от возможных отравлений рекомендую ежедневно принимать небольшую дозу, граммов так 50–70, какого-нибудь крепкого спиртного напитка, лучше всего виски или джина.

Тут сосед посмотрел на меня повнимательнее, а я как раз бросил недавно регулярно заниматься баскетболом и за короткий срок заметно набрал в весе. Чувствуется, слегка засомневался:

– Пожалуй, для вас можно добавить еще граммов 20–30. Не исключаю, что подойдет и ваша русская водка. Я о ней, правда, только слышал, самому попробовать не приходилось. При этом пейте только в чистом виде, не разбавляя водой, и уж, не дай Бог, никогда не кладите в стакан лед неизвестного вам

приготовления.

Могу только сказать, что по мере возможности я старался этому завету неуклонно следовать. И что же? За несколько командировок, проведенных в тропиках, проблем с желудком у меня практически не было. Даже в отдельных экстремальных случаях, об одном из которых я сейчас и расскажу.

Нашей первоначальной задачей в Дагомее было подготовить техническую, или более современным словом, «логистическую» базу для последующего развертывания полноценного посольства. Это значит, что прежде всего надо было подыскать необходимые служебные и жилые помещения, закупить соответствующее оборудование. На первых порах посол в Того (по совместительству он официально являлся и послом в Дагомее) выделил нам старенькую автомашину «дофин» фирмы Рено. На ней мы каждую неделю ездили из нашего стольного града Котону в Ломе и обратно. Расстояние между ними небольшое, где-то около 180 километров.

Связывала их живописная дорога, кстати, весьма неплохого качества по сравнению с российскими провинциальными, почти все время проходящая вдоль берега океана. Но на нашу беду начался сезон дождей, который в тот год отличался особой интенсивностью. Практически все побережье было затоплено. За исключением самого шоссе, которое было построено на возвышенности и как бы служило некоей естественной дамбой между залитыми территориями и океаном.

Однако затем и эту дамбу в нескольких местах прорвали бурные потоки воды. Когда мы сталкивались с ними, шеф глушил мотор (я тогда водительских прав еще не имел и за рулем всегда был он), а постоянно «дежурившие» там местные добровольцы, налетая, как саранча, с криками «pousser, pousser!» («толкать, толкать!») переправляли вручную нашу машину через затопленные участки. Утруждали они себя отнюдь не из гуманитарных соображений, а за определенную плату «чистоганом», но, как можно догадаться, без выдачи на руки оправдательных документов. В бухгалтерии посольства с плохо скрываемым подозрением принимали к оплате регулярно составляемые нами акты о произведенных расходах за вынужденное «переталкивание».

Так вот, в описываемую поездку загрузили мы в Ломе наш «дофин» под самую крышу. Везли пишущую машинку, пропагандистскую литературу, какие-то личные вещи, а также продукты для представительских целей, включая пять бутылок водки «Столичная» в абсолютно тогда эксклюзивной упаковке – бутылки с нарезной пробкой! До тех пор у нас ее закупоривали

либо сургучом, либо жестяной крышечкой с «пипочкой». Но, главное – при нас была «огромная» по тем временам сумма наличными в несколько тысяч долларов, для предоплаты заказанного лимузина «опель-капитан».

Выехали рано утром и где-то недалеко от тоголезско-дагомейской границы (она существовала весьма условно) остановились у первого водного прорыва. Шеф подошел к нему и, оценивающе присмотревшись, сказал:

– Знаешь, мне кажется, вода уже начала спадать. Нечего очередной раз выплачивать казенные средства этим кровопийцам-толкателям. Ты выходи на дорогу и показывай мне направление трассы, а я потихонечку пройду ее своим ходом.

Сказано – сделано. Я послушно вылез из машины и в чем был: рубашка, шорты и купленные на первые в жизни «подъемные» кожаные тапочки без задников, решительно вступил в быстрый мутный поток. Глубина была небольшая – где-то немного повыше колен, но вот напор воды очень сильный. С трудом преодолевая его, я медленно пятился по дороге. Шеф на маленькой скорости следовал за мной. Первые десятки метров все шло нормально. Но вдруг машина постепенно начала сползать направо – по направлению к океану.

– Петр Михайлович, Петр Михайлович, – испуганно заорал я, – левее, левее!

Но было уже поздно. На моих глазах наш «дофин» сначала плавно закачался, а затем буль, буль, буль – довольно быстро начал уходить под воду. А Петров из него так и не вылезает! Сам не знаю зачем, повинуясь какому-то внутреннему импульсу, я без особых раздумий «ласточкой» нырнул вслед за ним в бурный поток. Похоже, на несколько секунд меня оглушило, поскольку, когда я, нахлебавшись грязной воды, вынырнул на поверхность, Петр Михайлович при помощи африканцев уже благополучно вылезал на дорогу.

Я же, чуть успокоившись, развернулся и попытался плыть к нему. Самое удивительное, что новые тапочки почему-то не соскочили, а посему я поджимал пальцы ног, чтобы и теперь не расстаться с ними. Пловец я в молодости был довольно приличный, однако, тут: плыву, плыву – а все остаюсь на том же месте. Петров и африканцы что-то кричат, машут руками, как потом выяснилось, чтобы я уходил в сторону от течения, туда, где оно было гораздо слабее. Я же, слегка ошалев от пережитого, продолжал «переть» напрямую. Через несколько минут чувствую, что начинаю уставать.

«Какие тут, к чертовой бабушке, тапочки, – только тогда пришла мне в голову умная мысль, – тут вообще бы не утонуть, а

я больше всего о них беспокоюсь!»

Хоть и жалко было, а все же сбросил новенькую обувку, чуть передохнул и затем уже нормальным кролем рванул к берегу. Вылез. Смотрим друг на друга с Петром Михайловичем и поначалу единого слова промолвить не можем. Кругом благодать: солнышко светит, пальмы под ветерком шелестят, океан переливается яркими лазурными красками. А мы мокрые, грязные, стоим сиротливо посреди Африки, и машины нашей со всем имуществом и следа не видно. Потом шеф спрашивает:

– Ты зачем в воду бросился?

– А вы почему из машины не вылезали? – ответил я вопросом на вопрос.

Как выяснилось, когда «дофин» заглох и его начал сносить поток, Петров попытался открыть изнутри левую дверцу, забыв в тот момент, что замок на ней уже несколько дней как сломался и сделать это можно только снаружи. Он же решил, что этому препятствует сильный напор воды. А потому развернулся, уперся ногами в противоположную дверцу и умудрился, несмотря на свои не такие уж скромные габариты, пролезь через весьма узенькое боковое окошечко. Позднее, я не раз заставал его созерцающим в глубоком раздумье нашу маленькую машинку:

– Не понимаю, – с искренним изумлением вопрошал он сам у себя, – и как мне это удалось? Случись такое не со мной, а с кем-то другим, никогда бы не поверил!

Далее события развивались следующим образом. Собравшиеся со всей округи местные жители пригнали пару больших лодок, натащили кучу веревок и канатов, и мы приступили к спасательной операции. Сам наш «дофин» обнаружили довольно быстро. Он затонул не так далеко от дороги, на глубине около трех метров – когда я встал на его крышу, вода доходила мне до горла. Но прежде чем приступить к освобождению машины из водного плена, я нырнул и через окошко извлек портфель шефа с изрядно промоченными документами, в том числе паспортами, и упомянутыми долларами.

Затем начались уже коллективные ныряния, в которых я тоже принял непосредственное участие. Шеф, отошедший от полученного шока, руководил нашими боевыми действиями с кормы «флагманского корабля» – рыбацкого карбаса, где он возвышался как адмирал Нельсон во время Трафальгарской битвы. Обвязав «дофин» за все подходящие детали, несколько десятков аборигенов с непонятными для нас возгласами – видимо, соответствующими нашему «эй, ухнем» – где-то с третьей попытки извлекли его на сушу.

Когда вода полностью стекла, начали подсчитывать убытки. Почти весь наш скарб, как служебный, так и личный, оказался на месте, за исключением трех бутылок «Столичной». Выкинули без особого сожаления размокшие книжечки и брошюры, которые африканцы тут же бережно подобрали – наверное, решили использовать представившуюся возможность для повышения своего политического уровня, а может, и для каких иных целей. Бог им судья.

Нам же все это теперь было как-то безразлично, а посему Петров поспешил забраться во вновь обретенную машину и попытался ее завести. Несмотря на свое изначальное инженерно-техническое образование, он на радостях не сразу сообразил, что подобное чудо вряд ли сможет произойти. Наш старенький «дофин» и в сухом-то виде был «с норовом» и не всегда отличался особым послушанием, ну, а уж пролежав несколько часов в грязной тине на дне морском… Короче, пришлось искать кого-нибудь, кто смог бы отбуксировать нас до ближайшего ремонтного пункта.

Решением этой задачи занимался сам Поверенный в делах. Мне же было не до таких мелочей: с трудом отделяя одну от другой мокрые стодолларовые купюры, я просушивал их на моментально разогревшейся под палящим солнцем крыше нашего «лимузина». Сохли они довольно быстро, некоторые иногда даже успевал сдувать ветер, и мне приходилось ловить их, словно больших зеленых бабочек. По завершении этой кропотливой работы прицепились мы к какому-то грузовичку, который дотащил нас до захолустной деревни, где имелось нечто похожее на слесарную мастерскую.

За почти двое суток, проведенных там, вкусили мы этой доморощенной экзотики – в прямом и переносном смысле – по самое горло. Хотя, надо отдать должное, приняли нас весьма радушно. Поселили в большой хижине, принадлежавшей какому-то местному начальнику, где имелись даже деревянные кровати с марлевыми пологами-накомарниками. Спать под ними, однако, было невыносимо душно, и мы опять буквально плавали, теперь уже в собственном поту. А без них приходилось еще хуже – и так всегда многочисленное в Дагомее комарье в сезон дождей размножалось стахановскими темпами и лютовало с особой силой.

Кормить незваных гостей добросердечные хозяева тоже старались с максимальным гостеприимством. По-моему, они только и занимались тем, чтобы втолкнуть в нас что-то вкусненькое.

До этого случая, скажу честно, попробовать подлинной

африканской кухни мне еще не приходилось. Жили мы в Ломе в посольском жилом доме и питались тем, что сами готовили (а точнее – я один, так как шеф к этому занятию предрасположен не был). В Котону, пока не подыскали постоянное жилье, останавливались в небольшом отеле, владельцами которого были французы. Соответственно и в ресторанчике при нем преимущественно подавались французские блюда. Правда, посещали мы его довольно редко по весьма прозаичной причине – скудных зарплат советских дипломатов на подобную «роскошь» просто не хватало. А посему обычно довольствовались «сухомяткой» в номере.

В деревне же мы питались, можно сказать, по-королевски. Почти за символическую плату (и то, мы сами настояли, чтобы ее вносить) нам сервировали свежайшую, только что выловленную рыбу и большущих креветок – подробнее о них еще пойдет речь дальше. Все было с пылу, с жару: моментально обжарено вместе с овощами на раскаленных древесных углях – пальчики оближешь! Из мясных блюд нам приготовили курицу, плотно «упакованную» в банановые листья и запеченную в тех же углях и горячей золе.

С санитарно-гигиеническими условиями, может, и были кое-какие проблемы. Но мы, следуя совету моего попутчика-англичанина, исключительно в профилактических целях – не подумайте, пожалуйста, ничего другого – позволяли себе принять перед едой по рекомендованной дозе (ну, может, чуть больше, принимая во внимание пережитый стресс) из двух уцелевших бутылок представительской «Столичной».

Покусанные комарами, но зато в высохшей, хотя и грязной одежде, сытые, но все-таки изрядно утомленные, дождались мы в конце концов благовестного сообщения о том, что наш «железный конь» снова готов нас мчать в славный город Котону. И было чему радоваться! Экзотика экзотикой, но, поверьте, встать под прохладный душ – это тоже приятное ощущение. Ну, а выпить не теплой водки, а стакан виски со льдом, естественно, собственного изготовления и с натурально газированной водой типа «Перье» – совсем не самая плохая штука. Окончательная же точка над «i» в этой драматической (или курьезной?) истории была поставлена лишь пару месяцев спустя.

Мы уже нашли временное пристанище для служебных помещений и проживания. Постепенно стали прибывать и другие сотрудники посольства. В Того мы теперь ездили гораздо реже, хотя иногда все-таки приходилось. И вот в очередной раз мне выпала эта миссия. Отправились мы вместе с новым завхозом-водителем. Подъезжаем к границе. Там нас хорошо знали, и обычно мы лишь слегка притормаживали и махали ручкой. Но тут

вдруг дежурный офицер делает знак остановиться. Слегка недоумевая, я вылезаю из машины и подхожу к нему:

– В чем дело, командир, какие-нибудь проблемы?

– Да нет, нет, – смущенно говорит он. – Ведь это вас недавно вместе с машиной смыло в океан?

– Вроде бы нас, – признал я очевидный факт (о нем даже в местных газетах писали в разделе «происшествия», в духе краткого репортажа о том, как лошадь наехала на Остапа Бендера). – А в чем, собственно, дело?

В ответ пограничник вежливо пригласил пройти с ним в служебное помещение. Открыл дверцу железного шкафа, и я с нескрываемым удивлением увидел там три бутылки без этикеток, происхождение которых, впрочем, не вызывало никаких сомнений – наша, родненькая, пропавшая «Столичная»!

– Понимаете, – пояснил он, – недавно, когда после наводнения вода окончательно спала, рыбаки обнаружили эти бутылки в засохшей тине. И вот, как законопослушные граждане, принесли их сюда.

Ну что тут можно было сказать! Поблагодарил, принял, увез, привез в Котону. Сели мы с Петром Михайловичем, накрыли стол белой скатертью и маханули за наше приключение по рюмочке – другой уже списанной на представительские цели водочки. Как так «списанной на представительские цели?» – вправе возмутиться строгий читатель. А чего же вы хотите? Представьте себе сами, как бы мы выглядели, если б в акте о понесенном ущербе написали: «Все осталось в сохранности, за исключением трех бутылок водки».

А теперь, наконец-то, перейдем к заявленным ракообразным. До приезда в Дагомею мне лично были известны две их разновидности: в натуральном виде – раки, а в консервированном – крабы. Причем с последними у меня связаны забавные детские воспоминания.

Самое начало пятидесятых годов. Отец всегда приходил домой с работы довольно поздно. Обычно мама готовила ему на ужин что-то горячее. Но иногда по каким-то причинам не успевала, и тогда меня посылали в недавно открытый рядом с нашим домом на Песчаной улице гастроном № 6 с поручением купить баночку крабов «Чатка» – никаких других, впрочем, тогда и не производилось. Где-то я прочитал, что свое название они получили благодаря типографской ошибке. Надо было напечатать «Камчатка», но три первых буквы «по недоглядке» потерялись. Кому-то из начальства это даже понравилось, и решили так и оставить. Может быть, это лишь досужая выдумка, но нельзя исключать, что и правда. У нас и не такие диковинные вещи

случались.

Рядышком со всякими ракообразными в Норвегии.

В рыбном отделе гастронома именно из этих банок были выстроены стройные пирамиды, по величине слегка напоминающие египетские. А над ними висел лозунг – призыв: «Всем попробовать пора бы, как вкусны и нежны крабы!» Рядовые покупатели на него, однако, не слишком реагировали. Более того, когда я протягивал чек и просил баночку этих вкусных и нежных тварей, некоторые из стоявших за мной в очереди нервно отступали назад: то ли из брезгливости, то ли из опасения, что сейчас этот самый краб выскочит из банки и набросится на них.

В Котону по обширным песчаным пляжам бегали полчища крошечных крабиков, на вид для еды явно неподходящих. Возможно, где-то водились и покрупнее, но они нам как-то не попадались. Зато в изобилии были представлены креветки, в том числе большущие розовые. Обычно мы покупали их у африканских мальчишек непосредственно на месте промысла – на берегу близлежащей лагуны. За пригоршню мелочи нам наполняли ими специально купленную для этих целей плетеную корзину с крышкой. Последняя была просто необходима – без нее чрезвычайно шустрые креветки все время пытались выбраться и запрятаться куда-либо подальше. Нельзя исключать, что напоследок им просто хотелось поиграть с нами в прятки.

Дома мы сначала запускали приобретенную живность в ванну – пусть слегка погуляет, а заодно и промоется. И только потом отправляли ее в кастрюлю с кипящей водой, куда я помимо специй иногда подливал в виде эксперимента немного пива или дешевого белого вина. С тем же пивом или вином, но уже хорошо

охлажденным, мы их затем с превеликим удовольствием и поглощали.

Вновь и вновь повторюсь – это сейчас у нас всевозможные представители ракообразных перестали быть диковинкой. Хотя, думается, не ошибусь, если выскажу предположение, что и теперь далеко не каждый потребитель без сомнений сможет определить, чем омар отличается от лангуста или крупные креветки от лангустин. Давайте попробуем в этом разобраться чуть-чуть подробнее. Не будем при этом слишком далеко залезать в зоологические дебри – боюсь, в них можно и заблудиться. Просто времени не хватит описать все существующие виды членистоногих, а к ним, в частности, относятся и наши ракообразные. Хотя в принципе их не так уж и много – всего-то навсего около полутора миллионов. Поэтому остановимся лишь на некоторых особях, да и то только вкратце и в основном на их внешнем облике.

Итак: как же определить, лангуст перед вами или омар? Очень просто – омар напоминает большого рака и обладает двумя внушительными клешнями. В них, кстати, скрывается самое вкусное, на мой взгляд, мясо. Некоторая путаница возникает также из-за того, что в последнее время омара повсюду все чаще стали называть на английский манер – лобстером. Разницы между этими понятиями – никакой. Можно лишь отметить, что американские лобстеры обычно крупнее по размерам: они иногда достигают пятнадцати килограммов, а вот вес их европейских сородичей максимум семь.

Но это все-таки своего рода рекордсмены, обычные порционные экземпляры, сервируемые в ресторанах, как правило, весят менее одного килограмма. Чаще всего их готовят «по-американски» или «по-арморикански» (это один и тот же метод). В этом случае омара сначала «прихватывают» в раскаленном растительном масле, а затем уже варят в белом вине, добавляя в него различные специи и полученный от жарки сок.

Близкими родственниками омаров являются лангустины. Это слово – французского происхождения, а по-английски они охотно откликаются на имя «скампи», которое фактически стало международным. У них тоже имеются две клешни, но не округлой, а удлиненной формы. Основное же их отличие от именитой родни заключается в размерах – они обычно не превышают пятнадцати сантиметров.

Лангусты, как и омары, тоже обладают весьма крупными габаритами (о красных – бретанских я упоминаю, в частности, в главе «За кулисами визита»). Но если омар выглядит как большой рак, то лангуст – как огромная креветка с усами-антеннами,

иногда превышающими в длину добрый метр.

Немалая путаница, как мне представляется, зачастую происходит и с названиями даже хорошо всем известных креветок. В обычном (т. е. не научном) французском языке они, как и у нас, определяются одним словом – «crevettes». Но существует, однако, цветовой нюанс: мелкие креветки обычно именуются «серыми», а крупные – «розовыми». Англичане же шагнули чуть дальше: первые у них называются «shrimps», а вторые – «prawns». Далее уже идут всякие местные «прозвища» в зависимости от стран, в которых они продаются: «тигровые», «полосатые», «jumbo» – гигантские, «gambas» – крупные глубоководные и тому подобное. Возьмусь лишь утверждать, что если они свежие и хорошо приготовлены – то называй их как заблагорассудится – на вкус они всегда будут великолепны!

А теперь вернемся к ранее уже упоминавшимся крабам. Водятся они и в морской, и в пресной воде. Панцирь у них округлой формы, имеются в наличии десять ног и две клешни. Ну, а размеры, что о них говорить? Можно лишь упомянуть, что число различных видов крабов превышает четыре тысячи. Одни из самых больших – наши камчатские. Во всей красе мне их удалось повидать, но, увы, не попробовать – лишь один раз в жизни. Вот, как это случилось.

А вот такие крабы водятся в Марокко.

Вернувшись из Мали в 1967 году, я приступил к работе в 1-м Африканском отделе нашего МИДа. Это был период бурного развития связей между СССР и странами Африки. Визиты в Москву лидеров государств черного континента в сопровождении многочисленных делегаций следовали один за другим. «Штатных» переводчиков не хватало, и меня частенько также подключали к работе с ними. И вот однажды в ходе торжественного обеда в честь одного из африканских президентов мне поручили переводить К. Т. Мазурову – первому заместителю председателя правительства.

К переводчикам в ту пору относились весьма «демократично» – всегда сажали за стол вместе с гостями, а не сзади них, как это часто бывает теперь. Начинается обед. В качестве одной из первых закусок официанты выносят круглые подносы, на которых лежат огромные целиковые крабы, а вокруг них разложено рыбное ассорти. При этом, в нарушение протокола, официант сначала подходит ко мне, а не к Мазурову. Я слегка растерялся: как же к этому крабу подступиться? Да и потом ведь переводить надо будет, а не с этим чудищем бороться. В итоге ограничился несколькими кусочками рыбного ассорти. Далее официант проследовал к Мазурову. Тот приподнял верхушку панциря – она оказалась срезанной – и спокойненько положил себе на тарелку изрядную порцию уже разделанного крабового мяса. С аппетитом принявшись за него, любезно поинтересовался у меня:

– А вы что, крабы не любите? Зря, я вам скажу. Отличная штука, особенно эти – свежайшие, доставлены сегодня утром непосредственно с Камчатки.

В ответ мне пришлось пробурчать что-то невнятное. К крабам я относился с большим уважением, хотя и доводилось мне ранее пробовать их только в консервированном виде. Потом, чтобы отведать только что выловленных крабов, пришлось ждать аж двадцать лет – до моего назначения послом СССР на Шри-Ланку. Вот там-то мы их поели вдоволь. При этом один из наших приятелей готовил этих самых ракообразных весьма оригинальным способом.

В Коломбо был назначен новый советник Е. И. Колесников, ранее работавший в Индии. Он оказался энергичным, толковым сотрудником и к тому же весьма приятным молодым человеком. Несмотря на определенную разницу в возрасте, мы довольно быстро подружились и частенько вместе проводили выходные дни. Как выяснилось, «коронным» блюдом в доме Колесниковых были именно крабы. На Шри-Ланке их водилось достаточно

много, хотя, разумеется, не было таких гигантов, как на Камчатке. Как и в Дагомее креветок, там их тоже в основном продавали живыми местные подростки. Накануне нашего первого похода в гости к Колесниковым хозяин несколько озадачил меня следующей просьбой:

– Юрий Михайлович, можно мне будет взять в посольстве большой кухонный чан и поручить завхозу приготовить мешок льда?

С чаном все было более-менее ясно. Мы уже были в курсе того, что на ужин нас ожидают крабы. Понятное дело – не в каждой семье имеется необходимая по размеру емкость для их варки.

– А вот льда-то зачем столько нужно? – искренне удивился я.

– Это один из обязательных компонентов моего «фирменного» метода приготовления крабов, – последовал ответ Евгения Ивановича.

Далее он пояснил, что, как его учили в Индии, крабов, конечно, желательно покупать живыми, но вот класть их в кипяток в таком виде – не рекомендуется. Поэтому за несколько минут до варки их надо засыпать большим количеством льда. От полученного ледяного шока у крабов происходит мгновенный разрыв сердца, и только после этого их следует отправлять в кастрюлю.

Крабы у Колесникова действительно всегда были отменными. Еще одним «секретом» их готовки было обязательное добавление в кипяток помимо обычного набора специй мелко нарезанного корня имбиря. При дегустации любой разновидности достаточно крупных ракообразных почти всегда существует одна трудность практического плана – умение их разделывать, используя в этих целях набор специальных инструментов. Как можно догадаться, у нас таковых не было. Мы вооружались обычными слесарными плоскогубцами, долотом и молотком. Выглядело все это, разумеется, несколько анекдотично, но, смею вас заверить, на полученное удовольствие от поедания «вкусных и нежных» нисколько не влияло.

Затем в наших «теплых» взаимоотношениях с натуральными крабами вновь наступила довольно долгая пауза, длившаяся до моей последней командировки в Королевство Марокко. Там, правда, их водилось не так много, как на Шри-Ланке, но все же периодически мы могли ими полакомиться. Как правило, готовил их наш повар. Хотя я и рассказал ему о «методе Колесникова», он все же, как мне казалось, к подобному «гуманному» способу умерщвления крабов все-таки не прибегал. Зато подавал нам их почти целиком разделанных, так что прибегать к помощи

слесарных инструментов уже не приходилось.

В Марокко мне довелось познакомиться с еще одной разновидностью этих ракообразных. Есть там на берегу океана такой городок – Уалидия. Сам из себя он ничего особенно интересного не представляет. Но на его окраине находятся многочисленные устричные плантации, а внизу вдоль лагуны проходит симпатичная набережная, на которой в основном расположены лишь небольшие ресторанчики. Когда мы отправлялись туда в первый раз, нам порекомендовали один из них – «У морских пауков». Поначалу я решил, что это просто такое интригующе-юмористическое название. На поверку же оказалось, что морские пауки представляют собой один из видов крабов, по-научному именуемых загадочным словом «крабы маиа». Они не очень большие, покрытые солидным количеством колючих шипов, но, тем не менее, довольно приличные на вкус.

В том же ресторане на аперитив бесплатно – за счет заведения – нам всегда подавались блюда с морскими ежами. Во Франции их также называют «морскими каштанами». Есть в этих маленьких лохматых шариках почти нечего – только выгребаешь ложечкой со дна нечто служащее им как бы икрой. Хотя по «домашним» французским обычаям для этих целей следует использовать даже не ложечку, а кусочки хлеба, обмакивая их в красноватую кашицу внутри ежика. Наесться этим досыта вряд ли возможно, но заряд кальция и йода получаешь немалый.

Ну, и в завершение несколько строк о нынешней ситуации с крабами. Сейчас они в Москве продаются практически в любом виде – выбирай, какой нравится, были бы деньги. Правда, у большинства российских послов в отставке, знаю это и по собственному опыту, их не слишком много. Поэтому мы с женой вернулись к привычным с молодых лет консервам. Они, кстати, сейчас тоже не очень дешевые, особенно если учесть, что их качество не дотягивает до прежней советской «Чатки».

Но, как бы то ни было, на праздники, в частности на Новый год, салат с крабами у нас остается традиционным блюдом. Готовлю я его с общепринятыми ингредиентами: отварные картошка (стараюсь, правда, чтобы ее было не много), морковь, яйца, а также зеленый горошек, свежий огурец, майонез. Персональная «фишка» – режу все довольно мелко и обязательно добавляю кислое яблоко. В качестве завершающей детали декорирования салата у меня всегда растет в его центре (это еще от покойной мамы) мухомор с ножкой из крутого яйца и шляпкой из трети помидора с майонезными точечками.

Далее в нашем рассказе о ракообразных наступает очередь лангустов. Хотя в разных странах и при разных обстоятельствах

потребил я их изрядное количество, но вот поведать что-либо интересное на эту тему мне весьма затруднительно. Впрочем, есть одна довольно забавная история, произошедшая в Сенегале.

Приехал туда новый корреспондент газеты «Известия» А. И. Ровнов с супругой Ириной (в девичестве она носила фамилию Гришкова и под ней хорошо была известна любителям спорта как неоднократная чемпионка СССР в танцах на льду). Саша Ровнов учился в МГИМО на один курс младше меня, поэтому особо знакомы мы не были. Но при первой же встрече в Дакаре вспомнили, что вместе участвовали в студенческом капустнике под названием «Мгимовские зонтики». В Москве тогда с большим успехом только что прошли «Шербурские» – оттуда и появилось название нашего небольшого «мюзикла». Короче говоря, познакомились поближе, а затем и крепко подружились. Я жил тогда в Дакаре один, они с маленьким сыном Петей (с тех пор он слегка подрос и стал одним из ведущих тележурналистов канала «Россия»). Через какое-то время мы даже решили вскладчину питаться, как говорится, из «одного котла».

В качестве постоянного повара больше выступала Ирина, а вот в выходные дни основные бразды правления на кухне брал уже я. Однажды, скорее всего это было связано с очередным получением зарплаты, пришла нам в голову «мудрая» мысль купить и приготовить самого крупного лангуста, которого можно будет отыскать на местном рыбацком рынке. Мы и раньше приобретали их по каким-нибудь праздничным случаям, но не очень больших и в основном для гостей. Стоили они в Сенегале может и подешевле, чем в Париже, но все равно дороговато для нашего кошелька. А тут решили: гулять так гулять – возьмем и слопаем его только сами!

В ближайшее воскресенье мы с Сашей отправились на рынок и вернулись домой со здоровенным живым лангустом. Злой он был, как черт – ну никак не хотел отправляться в приготовленную для него огромную кастрюлю (как и в описанном случае с крабами Колесникова, мы ее тоже одолжили в посольстве). При сопротивлении использовал прежде всего свои грозные усы-антенны – они были у него где-то около метра длиной и все сплошь утыканы крепкими и острыми шипами. Лишь обвязав руки полотенцами и все равно не избежав мелких порезов, нам кое-как удалось примотать их веревкой к туловищу и водрузить нашего монстра в кипящую воду. Даже в кипятке он еще некоторое время бился в конвульсиях и чуть не ошпарил нас.

Но вот, наконец, варка окончена, теперь уже совсем «смирный» лангуст излечен из кастрюли, и можно было приступать к его разделке. В преддверии такого торжественного

случая мы прикупили для этих целей из общей «едальной казны» специальные ножницы. Признаюсь, решение на сей счет было принято не без определенных колебаний, поскольку этот специфический инструмент стоил почти в два раза дороже, чем сам гигант-лангуст. Но все-таки решились – мол, он нам еще долго послужит, так что есть резон разориться.

Начали резать новым приобретением панцирь, а он не поддается – по твердости, судя по всему, не уступает броне танка Т-34. Вошли в раж, молодые были: сила есть – ума не надо. Сначала я взялся, потом Саша, потом навалились вместе. И тут – хрясть! – у нашей дорогой новинки обламывается одно из колец. Расстроились, как сами понимаете, но дело все-таки завершили при помощи вульгарных молотка и долота. «А как был на вкус сам лангуст?» – спросите вы. Да тоже жестковат оказался. Так что не в размере «счастье». Применительно к лангустам мы еще раз убедились в этом через десяток лет на Шри-Ланке.

Скажу об этом всего несколько слов. Наряду с крабами на острове в изобилии водились и большущие креветки, и различных размеров лангусты. У нас был один добрый приятель из местных предпринимателей – Арджуна Дайес. Он владел, в частности, несколькими отелями, в один из которых, неподалеку от Коломбо, мы частенько в выходные выезжали вместе с его многочисленными знакомыми. Рядом с ним располагались две достопримечательности.

Одна из них, даже не знаю, как ее назвать: то ли ферма, то ли плантация – по разведению морских черепах. Как известно, суп из черепашьего мяса является признанным деликатесом. Мне доводилось пробовать его пару раз в ресторанах да как-то покупать готовым в консервных банках. Могу сказать, что он на меня особенного впечатления не произвел. При этом, кстати, знаменитый и уж совсем дорогущий суп из ласточкиных гнезд мне и вовсе не понравился. Извините, что отвлекся от темы, просто к слову пришлось.

А черепахи на упомянутой ферме производились не для потребления в пищу, а для сохранения вида. Ее работники собирали черепашьи яйца на близлежащих песчаных океанских берегах и помещали их в некое подобие инкубатора. Вылупившиеся крошечные черепашки какое-то время находились в цементных садках: как нам объяснили, до тех пор пока у них брюшко не покроется пусть и тоненьким, но все же панцирем, без которого им могут причинить вред даже небольшие рыбы. Всем посетителям фермы предлагалось за небольшую сумму приобрести десяток-другой черепашек с уже «заросшей пуповиной» и самолично выпустить их в океан. Мы всегда с

удовольствием это делали. Хотелось бы надеяться, что где-нибудь и сейчас по океану плавают хотя бы несколько повзрослевших черепах, из числа «выкупленных» нами.

Второе соседнее хозяйство я, видимо, зря назвал словом «достопримечательность». Мы были там всего один раз, поскольку в нем оказались расположены лишь садки с немыслимым количеством лангустов всех размеров. Вот они-то как раз предназначались для скорейшего употребления клиентами во всех близлежащих отелях и ресторанах. На столе у нашего приятеля Дайеса они всегда присутствовали в обязательном порядке. При этом, хорошо изучив вкусы моей жены, он неизменно кричал официанту: «Для Людмилы принеси маленького – она не любит больших лангустов!»

В том, что касается раков, то в принципе я вообще не хотел о них писать. Как-никак – это вроде бы наш национальный «зверь», о котором всем все известно, наверное, с самого детства. Хотя, с другой стороны, как к этому подойти. Не скрою, и мне в сердцах приходилось, если не говорить, то думать: «Ну, покажу я ему, где раки зимуют». А на самом-то деле – где они зимуют, я и сам не знаю. Из устного народного творчества можно сделать вывод, что когда-то на Руси они не слишком ценились. Ведь не на пустом же месте родилась пословица: «На безрыбье – и рак рыба».

Сейчас ситуация иная – рак нынче оценен по заслугам, прежде всего в стоимостном отношении. Теперь его уже «ни вчера, ни сегодня», как у Жванецкого, ни «за три, ни за пять рублей» не купишь. Продают их и в живом, и в разделанном виде. Это, конечно, хорошо, а то у нас некоторое время молодое поколение полагало, что «раковые шейки» – это всего лишь карамель и ничто другое.

Самому мне раков в изобилии приходилось видеть только в одном месте – в Бородавском озере, на берегу которого расположен сейчас уже всемирно известный Ферапонтов монастырь с собором, расписанным знаменитыми фресками Дионисия и его сыновей. Мы с приятелями когда-то в отпускное время ездили туда на рыбалку. В первые дни пребывания там мы ограничивались ловлей рыбы да собиранием грибов в ближайших лесочках.

Но вот однажды один из наших рыбаков спозаранку зашел по колено в озеро для совершения утреннего туалета, и тут с ним чуть-чуть не произошел инцидент, изложенный в популярной скороговорке: «Сунул Грека руку в реку, рак за руку Греку цап». Но наш друг – это был Святослав Демин, о нем еще пойдет речь ниже, – оказался отнюдь не благодушным Грекой. Он первым перешел в наступление, сам «цапнул» рака и извлек его на

поверхность. А затем заорал на всю округу:

– Смотрите, ребята, рак! – А, оглядевшись повнимательнее, добавил. – Да их тут видимо-невидимо!

Все мы вылетели из палаток и бросились к нему. Разумеется, перепуганные подобным татаро-монгольским нашествием раки в панике мигом разбежались. Позднее, однако, оправившись от полученного шока, они вновь повылезали из своих норок, чтобы погреться под лучами яркого солнышка, прогревавшего воду на расстояние около метра.

Таким образом, перед нами встала весьма трудная поначалу задача – как наладить «промышленный» отлов вновь появившейся потенциальной добычи. Без особого успеха перепробовали разные методы, но подобраться к пугливым и осторожным ракам оказалось не так уж и просто. Собрали «военный совет в Филях», в ходе которого кто-то вспомнил, что в местном сельпо продаются маски для подводного плавания. Послали гонцов за масками. Когда мы вооружились этим незамысловатым оборудованием, дела пошли значительно лучше. Плаваешь тихонечко по поверхности воды и высматриваешь не подозревающих об опасности раков. А потом быстренько ныряешь и – хвать их, голубчиков. Вскоре наловчились так, что уже перестали ловить всех подряд – тем, кто был помельче, повезло. Их отпускали со словами: «Мал еще для нашего стола, пойди нагуляй достойный вес».

До приезда в Марокко я полагал, что раки водятся лишь в странах с холодным или, по крайней мере, с умеренным климатом, но никак уж не в Африке. Даже во Франции на оптовом продовольственном рынке, куда мы периодически наведывались, в большинстве своем они были импортными: в основном из СССР или Польши. Поэтому можете представить себе мое удивление, когда в небольшом марокканском городке Ифран, где я находился в двухдневной командировке, к нам подбежал паренек лет двенадцати-четырнадцати и сказал:

– Господа, господа, как я понял – вы русские. Хотите, я наловлю вам раков? Русские, когда приезжают в наши края, всегда у меня их покупают.

– Послушай, мой юный друг, – с недоверием спросил я, – а ты знаешь, что собой представляют настоящие раки, не путаешь ли ты их часом с креветками?

Выслушав клятвенные заверения, что ему прекрасно известна разница между ними, поинтересовались ценой. После недолгой торговли сошлись на трех – нет, нет, не вспоминайте уже упомянутого Жванецкого – не рублей, а местных динар за штуку (10 динар примерно соответствовали одному доллару). Заказали

сто штук и условились, что не позже десяти утра следующего дня – время нашего отъезда из Ифрана, парень принесет их к отелю, в котором мы остановились.

Мои сомнения окончательно рассеялись, только когда в назначенный срок я увидел около нашей машины замерзшего как цуцик паренька с большим пластиковым мешком, в котором ползали друг по другу живые раки. Справедливости ради, надо, видимо, все же пояснить, что Ифран – его еще называют марокканской Швейцарией – расположен не на берегу океана и совсем уж не в пустыне Сахара, а на довольно приличной высоте в Средних Атласах. Зимой он даже служит горнолыжным курортом, хотя, готов держать пари, никто не возьмется оспаривать, что географически – это все-таки африканский город и никакой другой.

История с приобретенными раками имела свое продолжение. Мы вернулись в Рабат в четверг, поделили наш «улов» с сопровождавшими нас помощником и водителем. Свою же долю решили употребить, как и положено, с пивком, в пятницу по окончании трудовой недели. Самих же раков поместили живьем в большую кастрюлю и убрали ее в холодильник.

На следующий день рано утром, еще с полупросонья, совершенно забыв о нашем приобретении, открываю я дверцу холодильника, чтобы извлечь что-нибудь молочное на завтрак. И – о ужас! Оттуда на меня выглядывают какие-то маленькие чудовища или, как мне с испугу показалось, очень большие скорпионы, грозно шевеля своими клешнями. Поначалу я оторопел и лишь спустя несколько секунд сообразил, что это наши раки, которым, вероятно, наскучило сидеть в своей мрачной темнице и они как-то умудрились из нее выбраться. Я быстренько запихал их обратно в кастрюлю и отправился на работу. По возвращении домой я услышал от жены ее взволнованный рассказ:

– Понимаешь, тут со мной такое приключилось: встала я, пошла завтракать, отрываю холодильник, а там…

Далее последовало абсолютно идентичное моему описание ее первой реакции на поведение свободолюбивых раков. Эх, жаль – далеко до Ифрана было ехать. Может, и следовало бы отпустить их на волю в награду за проявленное упорство. Ну, а в условиях субтропиков Рабата им бы все равно не выжить. Пришлось-таки их съесть. С удовольствием… и с холодным пивом.

Покончив таким образом с ракообразными, перейдем теперь к моллюскам, которые прячут свое бренное тело не в панцирь, а в раковину. Начнем с самой благородной их разновидности – устриц.

До приезда во Францию в 1968 году мне не только попробовать, но даже и увидеть их в натуральном виде не приходилось. Они у нас в те времена не водились «как класс» – буржуазный, разумеется. Хотя упоминания о них в произведениях русских писателей встречались частенько. При этом с весьма противоречивыми оценками: от восторженных до уничижительных. Вот парочка примеров. Первый из А. С. Пушкина:

Но мы, ребята без печали,
Среди заботливых купцов,
Мы только устриц ожидали
От цареградских берегов.
Что устрицы? Пришли! О, радость!
Летит обжорливая младость
Глотать из раковин морских
Затворниц жирных и живых,
Слегка обрызганных лимоном.

А второй из А. П. Чехова. Один из его рассказов так и называется – «Устрицы». Это очень грустная история о голодном мальчишке, которому два господина в цилиндрах в порядке издевки дают попробовать заморский деликатес, незнакомое название которого он увидел на вывеске трактира. У него восприятие устриц совсем иное: «Я сижу за столом и ем что-то склизкое, соленое, отдающее сыростью и плесенью». Так что, сами видите, все зависит от привычки и обстоятельств.

У меня как-то не отложилось в памяти, где впервые в Париже я отведал устриц. С более-менее точной долей достоверности могу лишь сказать, что особого впечатления они на меня не произвели. Потом, раз за разом, понемногу вошел во вкус. Мы с приятелями, в частности, посещали изредка известный и поныне ресторан «Pieds de cochon», который был расположен практически внутри оптового продовольственного рынка – знаменитого «чрева Парижа». В нем, не занимая столика, а стоя у бара, можно было заказать за весьма скромную сумму «дежурный» набор, состоящий из полдюжины устриц среднего размера, бокала простенького белого вина, двух ломтиков серого хлеба с кусочком сливочного масла и дольки лимона.

В последние годы, заезжая в Париж, мы с женой частенько проходили через район, где раньше находилось это самое столичное «чрево». Само оно давно переехало в пригород, а вот «Поросячьи ножки» – так в переводе на русский язык звучит название того самого ресторана – по-прежнему остались на том

же месте. Только теперь, к сожалению, это шикарное заведение, в основном для туристов, и существующие в нем ныне цены не позволили мне, к сожалению, освежить воспоминания юности.

Ну а так, за достаточно долгую дипломатическую жизнь перепробовал я всякие разновидности устриц, как в натуральном, так и в приготовленном виде. Иногда встречались и весьма «экзотические» рецепты. Так, например, был я в командировке на каком-то мероприятии во французском департаменте Приморская Шаранта, где как раз расположены основные устричные плантации. Принимающие хозяева пригласили меня пообедать в ресторан. Беру меню и среди многочисленных блюд нахожу следующее – «устрицы с сосисками».

– Тут нет какой-нибудь опечатки? – с нескрываемым удивлением спрашиваю у французов. Больно уж невероятно на первый взгляд выглядит подобное сочетание!

– Никак нет, – последовал ответ, – это наше местное шарантское блюдо. Попробуйте, думаем, понравится.

Я поколебался, но любопытство все же взяло верх. Заказал эдакую диковинку. В итоге все, правда, оказалось весьма просто и прозаично. Принесли большой поднос с обычными устрицами, а отдельно маленькую тарелку с крошечными белыми сосисочками, или колбасками, с черными вкраплениями каких-то специй. Хозяева пояснили, как надо действовать: съедаешь обычным манером несколько устриц, а в промежутках закусываешь остренькой сосисочкой для нюансировки вкусовых восприятий. Довольно оригинальное ощущение, но, на мой взгляд, все-таки устрицы лучше есть самих по себе. Единственное отклонение от классических канонов их употребления, которое я охотно допускаю – это поливать их не лимонным соком, а ароматизированным винным уксусом, в который мелко рубится лук-шалот.

Еще одной страной, где нам удалось «истребить» немало устриц, было Марокко. Там они являлись «продуктом местного производства», а посему стоили относительно недорого даже в ресторанах. В рыбных лавочках или соответствующих отделах супермаркетов они, естественно, продавались еще дешевле. Как и положено, они были расфасованы в специальные плетеные корзиночки и заботливо переложены влажными водорослями. Однако вот незадача – к своему стыду я так и не смог освоить технику их правильного и быстрого открывания. Имелся у нас в наличии и специальный нож с коротким широким лезвием, прикрытым надежной, почти как у шпаги, гардой. Основная трудность заключалась в том, чтобы найти в раковине необходимое «уязвимое» место, вставить туда лезвие и резким

движением вскрыть ее. Вроде бы и просто, а у меня как-то не получалось.

Определенной «иронией судьбы» – применительно только к устрицам, конечно, – явилось то, что лишь к самому концу нашего пребывания в Марокко к ним неожиданно пристрастилась моя дражайшая супруга. До этого она к ним относилась довольно безразлично, если не сказать прохладно, а тут «распробовала» наконец. Теперь она горько сожалеет, что это случилось так поздно. В Москве сейчас устрицы есть во многих ресторанах, но по такой заоблачной цене, что, как говорится, «в горло не лезут». Попытались слегка «отыграться» во время немногочисленных зарубежных поездок к друзьям, но как-то все не очень везло.

Так, около двух лет тому назад гостили мы у нашего тогдашнего посла в Великобритании Г. Б. Карасина (ныне он замминистра иностранных дел и по совместительству статс-секретарь министерства). Также «по совместительству» Григорий является моим давним другом – в середине семидесятых годов из нас двоих целиком состоял весь «многочисленный» состав т. н. «гамбийской референтуры» посольства СССР в Сенегале.

Мы были у него в Лондоне уже не впервые, и всегда они с его женой Ольгой окружали нас заботливым вниманием. На этот раз Оля уже вернулась в Москву, готовить «плацдарм» к возвращению мужа, и Григорий находился в гордом одиночестве. Однажды он строго предупредил нас:

– Готовьтесь, завтра вечером мы пойдем ужинать в один эксклюзивный закрытый английский клуб. Обычно я приглашаю туда только самых высокопоставленных гостей, будь то англичане или наши.

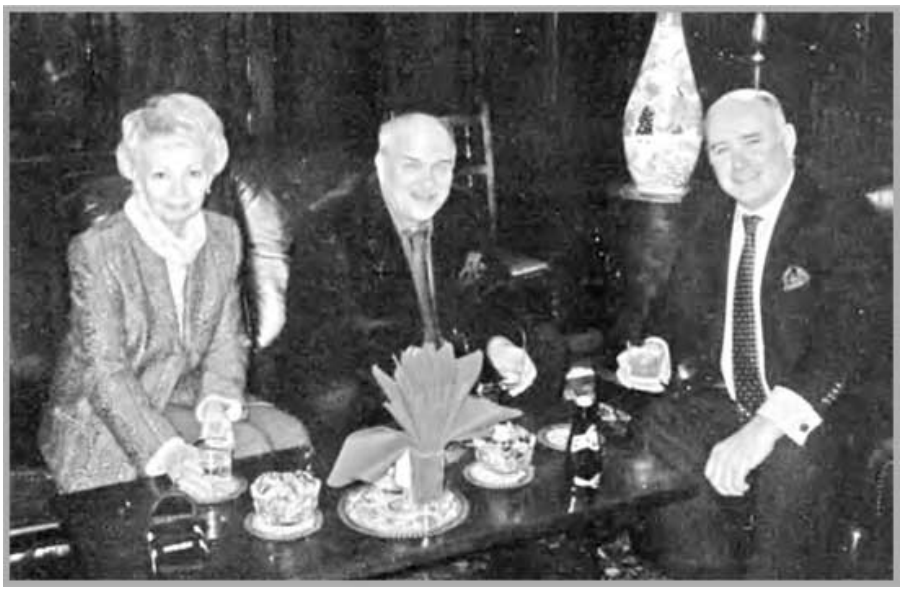
– Помилуй, Гриша, – абсолютно искренне взмолился я, – а может быть, не надо в клуб – не люблю я эти аристократические заведения с их вычурными изысками. Туда, небось, даже галстук надевать надо, а у меня, как у добропорядочного туриста, такового и в помине не имеется. Давай лучше сходим как всегда в какой-нибудь хороший паб.

Но посол был непреклонен:

– В пабе мы, разумеется, тоже посидим, а завтра идем в «Mosimann's» – туда не всякий английский министр попасть может. А насчет галстука не беспокойся – я тебе подберу какой надо из своего гардероба.

Сопротивляться было бесполезно, и на следующий день, приняв аперитив в резиденции посла и получив от него в подарок пресловутый галстук, мы отправились в именитый английский клуб. Признаюсь честно, что вообще-то я в них раньше не бывал. Читал, конечно, об этих корпоративных «пристанищах»

в произведениях многих писателей от Диккенса до Агаты Кристи. Но вот так, чтобы самому туда попасть – не буду отрицать, интересно все-таки было. Хотя, памятуя о посещении разного рода особо шикарных ресторанов, перед отходом заглянул в холодильник на предмет того, не найдется ли там чего-нибудь для возможного «перекуса» по возвращении. Убедился, что найдется, и сразу как-то полегчало на душе.



Перед походом в английский клуб с Г. Б. Карасином.

Клуб оказался примерно таким, каким я его себе представлял: добротная, элегантная обстановка, но довольно строгая, без каких-то особых «выкрутасов». Меня прежде всего, разумеется, интересовал ресторан. Вышколенные официанты, великолепная сервировка – это все понятно. Меню оказалось не слишком обширным и включало в себя преимущественно изысканные блюда. Жена, кто бы мог сомневаться, естественно, заказала на закуску устрицы. Но какие! С черной икрой и в соусе из французского шампанского. Я, хоть и был заинтригован, но все-таки ограничился неким юго-восточным салатом с уткой.

И вот жене подают устрицы: шесть небольших штучек, на каждую, действительно, положена икра – аж по пятку крохотных икриночек! Шампанское тоже, видимо, присутствовало, но без микроскопа – а он не прилагался – обнаружить его было затруднительно. Так что де-факто все строго соответствовало тому, что было обозначено в меню, но для русского человека тем не менее выглядело это несколько обескураживающим. В целом походом в клуб я остался доволен. Но, вернувшись в нашу

квартиру, залез-таки в холодильник и извлек из него немножко колбаски и ветчинки. Хоть это и вредно, но все же на сытый желудок как-то лучше спится.

Еще один «заход» по устрицам мы попытались предпринять в прошлом году. На мое 65-летие любимая сестра Елена с мужем Александром подарили нам билеты на рейс Москва – Париж – Москва, а также предложили мне самому разработать маршрут поездки по Франции, посвященной этому «неординарному» событию. После долгих размышлений я избрал конечным пунктом нашего путешествия Биарриц. В предисловии я упоминал, как туда ездили Катаевы, самому же мне побывать там ранее не довелось.

Весь намеченный мною план поездки, а надо сказать, что получилась она немаленькой – более двух тысяч километров, мы практически полностью выполнили. По дороге в Биарриц и на обратном пути побывали в Бордо и Коньяке, проехали через северные Пиренеи, посетив Байонну, По, Монтебан, Тулузу, а также Кагор, Рокамадур, Лимож и ряд других городов. Был у меня предусмотрен и небольшой «крюк» – отход в сторону от основной трассы с тем, чтобы провести денек-другой в Аркашоне – устричной «столице» Франции.

Своим пребыванием в этом симпатичном курортном городке мы были весьма довольны. Только вот, увы, с устрицами опять вышла накладка. Надо же было такому случиться, что именно тогда там умерли два человека с подозрением на отравление этими деликатесными моллюсками. Окончательно этот диагноз вроде бы так и не подтвердился, но факт остается фактом: на несколько дней в регионе был введен строжайший запрет на их продажу и потребление. Посетив плантации по выращиванию устриц, мы увидели лишь сиротливые закрытые ресторанчики, да группу телевизионных журналистов, снимающих бурные протесты разъяренных местных жителей.

И в заключение еще несколько слов об устрицах. Мы были в Аркашоне в сентябре – т. е. месяце, в названии которого присутствует буква «р». Существует широко распространенное мнение, что только в такие месяцы их и можно употреблять. Иначе говоря, с мая по август обходитесь без устриц, даже если их вам очень хочется. Но во время одного из наших предыдущих заездов во Францию в разгар лета мы гостили на вилле нашего посольства в Довиле, к приобретению которой и я приложил руку (см. об этом в главе про «дачки»). Однажды посол Н. Н. Афанасьевский предложил нам на ужин отведать отборных упитанных устриц.

– Коля, а это ничего, что мы их будем сейчас есть? – робко

спросил я. И добавил, показывая свою эрудицию: – На дворе июль и буква «р» в нем напрочь отсутствует.

– Да брось ты, – ответствовал Николай Николаевич, – начитался всяких древних поверий. Действительно, в те времена, когда еще не существовало холодильных камер, лучше было воздержаться от употребления устриц в жару – продукт они деликатный и быстро портятся. А теперь все нормально, ешьте без опасений.

Следующими после устриц моллюсками в раковинах, исходя из кулинарно-вкусовой шкалы ценности, я поставил бы «coquilles Saint-Jacques» – в переводе с французского языка на русский морских гребешков. Из своих съедобных «собратьев» они, пожалуй, выделяются самыми крупными размерами. Диаметр их раковин с ярко окрашенными ребрами может достигать 20 сантиметров, хотя обычно не превышает 10–12. Живут они на дне морей и океанов, но могут и всплывать, используя вместо плавников створки этих самых полосатых раковин, которыми машут как крыльями.

Внутри гребешков, помимо воды и разной «гадости», содержится светло-желтый мясистый кусочек – французы называют его «орехом», мы «мускулом». Кроме него, в пищу может идти и маленькая розоватая «долька» – т. н. «коралловый язычок». Готовятся эти деликатесы разнообразнейшими способами: от отварного – в виде холодной закуски под всякими соусами или в качестве ингредиента экзотических салатов, до зажаренного на гриле или на углях, в последнем случае его насаживают на шпажку наподобие маленького шашлычка. Но в основном, хоть и используя разные рецепты, морских гребешков запекают в духовке в собственной раковине. Вот здесь-то и возникают некоторые проблемы.

Начнем с того, что у нас, в отличие от той же Франции, «мускулы», как правило, продаются сами по себе, т. е. без раковин, и чаще всего либо замороженные, либо в консервах. Можно, конечно, для их приготовления использовать подходящие керамические или металлические формочки. Вкус, разумеется, от этого особо не изменится, но вот «кураж» при подаче все-таки будет не тот. Я-то нашел выход из этой ситуации весьма просто – попросил сестру, когда она покупает в Париже «сенжаков», не выбрасывать затем пустые раковинки, а собрать и привезти мне. Что и было сделано.

Вторая проблема заключается в том, что у нас сейчас гребешки легко можно найти во многих крупных супермаркетах, но вот только стоят они там весьма недешево. Для того же, чтобы наполнить целиком уже имеющиеся у меня раковины, их

требуется довольно много. Поэтому приходится изобретать более «экономные» рецепты, чем классические французские, хотя в главном и не отходя далеко от оных. Мой маленький «секрет» заключается в том, что я добавляю к «мускулам» несколько кусочков заранее приготовленной рыбы.

А в остальном – почти все как у французов: делается классический соус бешамель, обжариваются шампиньоны с лучком. На донышко каждой раковины выкладывается слой бешамеля, на него кладутся гребешки (если они консервированные, то прямиком из банки, если мороженые, то сначала их надо бросить в кипяток, а потом слегка «прихватить» в раскаленном оливковом масле) и рыбка. Все это покрывается грибами с луком, снова бешамелем, а сверху посыпается тертым сыром и панировочными сухарями. Дальше раковинки минут на пятнадцать отправляются в духовку, а вы за это время проверяете, хорошо ли охладилось заблаговременно помещенное в холодильник белое сухое вино.

Ну, а теперь, поскольку мы избрали график продвижения по моллюскам, следуя уровню «деликатестности», покинем на время пучины морские и выберемся на сушу. На ней, очень не торопясь, носят свое бренное тело, укрытое в ракушечный домик, такая их разновидность, как улитки. Нас больше всего интересуют те, которые водятся в виноградниках, хотя и некоторые другие особи достаточно крупного размера тоже годятся для пропитания.

В основном мне приходилось употреблять их в ресторанах или покупать в приготовленном виде, когда требуется только водрузить «корытце» с уже нафаршированными раковинами в разогретую духовку. Самостоятельно же участвовать в готовке улиток совместно с нашим ушедшим другом Борей Борисовым (о нем упоминается также в главе о кальвадосе) удалось только однажды. Причем случилось это не в Париже, а в Москве.

У Бори были какие-то приятели греческого происхождения, проживавшие под Батуми. И вот как-то раз приглашает он меня к себе и радостно показывает посылку, пришедшую от них из тех краев. Открываем обычную картонную коробку из-под обуви, а там густо пересыпанные мукой с солью – все «по науке», чтобы «прочистились» – поджидают своего «смертного часа» две-три дюжины отборных виноградных улиток. Засучив рукава, принялись за работу и приготовили их по классическому бургундскому рецепту. Вот, примерно, как он выглядит.

Извлекаются моллюски из раковин и отправляются в кипящую воду, куда добавляются белое вино, кружочки моркови, лука и всякой ароматичной зелени, которая нашлась под рукой. Пока они варятся, делается следующая смесь: в сливочное масло

мелко рубится несколько зубчиков чеснока и пригоршня все той же зелени. Половина ее кладется в тщательно промытые раковины, затем туда помещают самих улиток, которых сверху «замуровывают» другой половиной «масла по-бургундски». А затем снова на десяток минут ставят теперь уже в духовку для окончательного завершения готовки.

Как и в случае с ракообразными, для удобства поедания улиток тоже необходим свой инструмент, правда, выглядит он несколько попроще. Поскольку раковины подаются очень горячими, их, плотно обхватывая, берут специальными ножницами-щипцами. А для того, чтобы извлечь туго «набитых» туда моллюсков, подаются узенькие вилочки с двумя зубцами. Хотя, честно говоря, в домашних условиях можно обойтись и без них. Раковины берешь бумажной салфеткой, а их содержимое «выковыриваешь» при помощи какой-нибудь зубочистки.

Далее мы опять возвращаемся в прибрежные воды морей-океанов, преимущественно расположенных в Северном полушарии. Именно в них водится, а сейчас большей частью выращивается, может быть, самый «демократичный», но не менее вкусный от этого, на мой взгляд, очередной вид наших моллюсков – мидии. Без особой боязни быть уличенным в «плебействе» со стороны утонченных гурманов, смело возьмусь утверждать, что лично я предпочитаю их всем другим разновидностям ракушек, пусть даже и более «благородного» происхождения.

Но при одном условии: они должны быть приготовлены в собственных раковинках, а не извлечены уже очищенными из банок. Случается, конечно, и мне использовать «баночный продукт», но только в качестве дополнительного компонента при изготовлении каких-либо блюд (например, салатов, ризотто или пиццы) с дарами моря. Кстати, просто к слову пришлось, последние по-французски и по-итальянски зовутся «морскими фруктами», а по-английски – «морской едой». Самих же способов готовить мидии существуют десятки, а скорее всего даже и сотни. Добавил какой-нибудь новый ингредиент – вот тебе и новое блюдо.

Самой «мидиевой» страной, как мне представляется, является Бельгия. Помнится как-то, когда я был директором департамента Южной и Западной Азии МИД РФ, пришлось мне на неделю отправиться в командировку в Брюссель для участия в дискуссиях в рамках нашего зарождавшегося «партнерства» с НАТО. Хоть я и обещал в своих воспоминаниях не упоминать о любых политических аспектах своей работы, не удержусь все же, чтобы не сказать буквально нескольких слов об одной из обсуждаемых в

ходе них тем – о ситуации в Афганистане.

Там в те времена набирало силу тогда еще не очень известное за пределами страны движение «Талибан». И вот мы буквально схлестнулись с американским представителем: послом-женщиной, фамилии которой я не запомнил. Я с фактами на руках пытался доказать, какую угрозу могут представлять из себя талибы в будущем, она же с упорством, достойным лучшего применения, утверждала, что у них уже чуть ли не чешутся спины от прорастающих крылышек. Хотел бы я знать, что она думает об этих «ангелочках» сейчас. Впрочем, извините за эмоциональное отступление и разрешите вновь вернуться к обсуждаемым мидиям.

Так вот, однажды вечером, свободным от пререканий с американцами (а в нашей повестке дня присутствовали также и Иран, и крайне сложные взаимоотношения между Индией и Пакистаном), советник – посланник О. Н. Белоус (позже он и сам стал послом, а сейчас возглавляет 1-й Европейский департамент МИДа) пригласил меня с коллегой в один из многочисленных в Брюсселе специализированных «мидийных» ресторанов, куда позже подошел уже не раз упоминаемый Н. Н. Афанасьевский – тогда он был нашим послом в Бельгии. Само это заведение мне показалось небольшим. Однако, когда зашли внутрь, оказалось, что я ошибался – зал был огромный, но десятки расположенных в нем столиков были заняты.

– Ничего страшного, – успокоил Олег Белоус, – поднимемся на второй этаж.

Поднялись на второй – там такой же зал и такая же картина: ни одного свободного места. Выяснилось, что есть еще третий и четвертый этажи. И только на этом самом последнем, четвертом, нам удалось не без труда наконец-то расположиться. Заказали, разумеется, только мидии с пивом. Я, в частности, одни из своих самых любимых – в белом вине с кусочками стебля сельдерея. Официант притащил огромные керамические миски с дымящимися ароматными моллюсками. Каждому также вручили по внушительной пустой тарелке – складывать раковины. Вместо хлеба принесли хрустящую воздушную картошку-фри. Дело было вечером, аппетит разгулялся не на шутку. Пива пришлось еще дозаказывать не один раз. Приготовлены мидии были прекрасно, но порции их таковы, что даже я – самый солидный из едоков, сидящих за нашим столом, не смог «прикончить» свою до конца.

И опять-таки «кстати» – вот для употребления мидий не требуется не только какой-либо специальный «инвентарь», но даже обыкновенные вилка и ложка. Обычно их, правда, подают, но настоящие любители этого продукта ими не пользуются. Ну,

если только для того, чтобы «изловить» и употребить первую штуку. Далее вы вооружаетесь освободившейся раковиной и, используя ее как щипцы, извлекаете последующие. Этой же раковинкой вы пользуетесь и как ложкой, зачерпывая соус – бульон, в котором варились мидии. Простенько и элегантно – разве что до этого и потом приходится лишний раз руки помыть.

Во время почти ежегодных поездок в Париж (ранее «проездом» в Москву из Белграда или Рабата, а последние три года в гости к сестре и зятю), наверное, не было случая, чтобы я не отведал там мидий. Во Франции их тоже производят и потребляют изрядное количество. Но мы все-таки чаще всего посещаем бельгийскую сеть ресторанов, или, если следовать буквальному переводу, пивных – «Brasserie de Leon». Французы, узнав это, не исключаю, могли бы и обидеться, поэтому уповаю на то, что сей факт пока остается для них неведомым.

Как уже упоминалось, готовятся мидии самыми разнообразными способами. Поэтому приведу в качестве примера лишь один рецепт – т. н. «мидии по-моряцки». В определенной степени он является как бы «базовым», на его основе можно придумывать различные другие – было бы желание да подходящие продукты. Для начала покупаем пару литров свежих мидий. Нет, нет – это не описка. Не знаю причины, но во Франции эти моллюски, так же как и некоторые прочие мелкие раковины, почему-то продаются именно литрами, а не килограммами.

Далее необходимо долго и нудно «оттирать» их жесткой щеточкой под струей холодной воды. Иначе мелкая въевшаяся грязь попадет вам в «бульончик», а он тоже употребляется. Начисто отмытые раковины кладем в кастрюлю, куда добавляем совсем немного – около половины стакана – белого вина, а также мелко порубленные лук шалот (за неимением оного можно обойтись и обычным репчатым) и зелень петрушки и чабреца. Посыпаем свежемолотым перцем, а вот соли не кладем – ее достаточно внутри самих мидий. Недолго варим на сильном огне, периодически «потряхивая» кастрюлю, до тех пор, пока все раковины не раскроются. Те, которым раскрыться не удалось, без сожаления выбрасываем – они явно испорчены. Шумовкой извлекаем раскрывшиеся мидии и заливаем их оставшимся «бульончиком», который мы перед этим слегка уварили, положив в него кусочек сливочного масла.

Во Франции и других средиземноморских странах, а скорее всего и еще во многих, с удовольствием едят также различные мелкие раковинки. Обычно их размер варьируется от одного до трех сантиметров. Мы, например, частенько баловались ими в Марокко. Вынужден признать – до написания своего «опуса»

я знал только их французские названия. Не буду утомлять читателя перечислением того, как они звучат на этом языке. Сам же я лишь сейчас, заглянув в словарь, выяснил, что доводилось мне попробовать морских петушков и ушек, сердцевидок и литорин. На вкус они, в общем-то, ничего, а так я, видимо, правильно употребил глагол – баловство оно и есть баловство.

И совсем несколько слов о тех моллюсках, которые пренебрегают всякими «одеждами» в виде панцирей и раковин и плавают по морям-океанам, как нудисты, в «чем мать родила». А именно: о кальмарах, осьминогах, каракатицах и прочих трепангах. Последние, впрочем, к этой компании не относятся, поскольку представляют собой голотурии, то бишь «морские огурцы».

Наиболее известны у нас кальмары. Их используют и в горячем, и в холодном виде. Самое важное при их тепловой обработке не переборщить со временем жарки или варки. В противном случае они становятся жесткими как резина. Я, например, уважаю кальмаров, нарезанных тонкими кружочками, обмакнутых в кляр и затем зажаренных во фритюре. Как и к судаку «орли», к ним хорошо подходит соус тартар. Я готовлю его следующим образом: в готовый майонез мелко рублю луковицу, маринованные корнишоны и добавляю туда, если они имеются в наличии, каперсы. Холодные отварные кальмары кладу вместо крабов в салат или использую с другими морепродуктами в уже упоминавшихся ризотто и пиццах (о самом этом процессе – рассказываю в соответствующей главе).

Что касается осьминогов и каракатиц, то признаюсь честно (собственно говоря, только так я и поступаю): есть – ел, и немало, особенно на Шри-Ланке, но вот самому их готовить не приходилось. Читал где-то, что осьминогов то ли в Италии, то ли в Греции, для того, чтобы они были помягче, долго оббивают о камни. Но я люблю маленьких жареных осьминожков – таких так жестоко обрабатывать, видимо, не надо.

Относительно трепангов скажу лишь, что в далекие советские времена они всегда водились в одном из не слишком дорогих по тем меркам ресторанов – «Пекине». И сами по себе, и в качестве постоянного ингредиента в разных мясных блюдах. Да вспоминаю, как наш покойный азиатский корифей М. С. Капица говаривал мне на приемах в китайском или корейском посольстве:

– Налегай, Юра, на трепангов, они, брат, для нас, мужиков, ой как полезны.

Все – хватит о всяких ракообразных и моллюсках. Боюсь, читателю они уже изрядно надоели. Перейдем к чему-нибудь

более «простенькому», ну, скажем, к лягушкам. Те, кто к этим земноводным относится без особой симпатии, этот раздел могут пропустить. Мне и самому пришлось поначалу с трудом преодолеть внутренний барьер, чтобы впервые отведать их. Произошло это во все той же Дагомее. Вот как это случилось.

Приехал как-то в командировку в Того из соседней Ганы один наш «коллега». Ранее он работал в каких-то франкоговорящих странах, возможно, и в самой Франции, но где-то «засветился» и в итоге оказался на легальном посту советника президента Ганы Кваме Нкрумы по вопросам безопасности. В Гане тогда, как и в Мали и Гвинее, пытались построить социализм с «африканским лицом». Поэтому советских специалистов разного профиля там в те времена было предостаточно. Звали его Роберт, фамилии не помню, да это к делу и не относится.

К нашему рассказу отношение имеет лишь то, что он оказался большим любителем французской кухни. Узнав, что в Ломе имеется несколько ресторанчиков, где ее сервируют в более-менее подлинном виде, он возликовал: «Ну, наконец-то можно будет слегка отвести душу!» Снова я, видимо, не совсем точен в выражениях, наверно, правильнее было бы сказать «порадовать желудок». Однако, как я уже предупреждал, за дословную подлинность приводимых цитат – не ручаюсь. А вот суть сказанного – гарантирую. На свой первый поход во французский ресторан Роберт пригласил и меня.

Пришли, расположились. Изучив меню, мой спутник радостно заметил: «Смотри-ка, здесь и лягушки есть» и сразу же заказал их себе. При этих словах у меня возникла спонтанная внутренняя реакция, выразившаяся в непреодолимом желании вежливо попросить разрешения немедленно пересесть за другой столик. Тем не менее, строго воспитанный родителями в традициях уважения к окружающим, особенно, если они старше тебя по возрасту, взял себя в руки и остался на своем месте. Ну, коли откровенно, может быть, и попробовал незаметно чуть-чуть отодвинуться подальше от соседа.

Принесли ему большущую порцию лягушек – внешне весьма аппетитное блюдо: мелко нарезанные подрумяненные кусочки мяса, напоминающего курятину, вперемешку с такими же кусочками то ли ветчины, то ли корейки, а также с какими-то овощами и зеленью. И аромат все это издавало весьма привлекательный. Как выяснилось – это были лягушки, приготовленные по-бордоской методике. В памяти не отложилось, чего заказал себе сам. Помню только, что мой молодой и, надо откровенно признать, довольно прожорливый организм этим блюдом не насытился. А Роберт с аппетитом уплетал своих

лягушек и меня подзадоривал:

– Да брось ты свои обывательские предрассудки, давай я с тобой поделюсь, сам увидишь, какая это вкуснятина!

Какое-то время я еще крепился, а потом голод вкупе с любопытством все же взяли свое. Поначалу чуть ли не с закрытыми глазами, а потом все больше и больше смелея, разделался с предложенными мне земноводными. На вкус они действительно напоминали нежного цыпленка, хорошо сдобренного различными приправами. Так что в следующий раз, попав в тот же ресторан, я уже без ненужных уговоров сразу выбрал этих самых лягушек.

Вернувшись в Москву, с нескрываемой гордостью – допускаю, что к ней примешивалась и известная доля хвастовства, – неоднократно рассказывал приятелям об этом своем гастрономическом «подвиге». Они же, сокрушенно кивая головами, сами, небось, думали: «Ну и заливает наш друг о своих африканских похождениях». Но все же это было лишь началом долгого пути. По-настоящему «лягушачий плацдарм» я освоил не во Франции, как можно было бы предположить, а в Республике Мали. О бытовых условиях, существовавших тогда в этой стране, в том числе почти полном отсутствии нормальных продуктов питания, я еще расскажу. Сейчас же лишь упомяну, что жизнь там была далеко не сахар. Чтобы хоть как-нибудь подсластить ее, мы использовали любые имеющиеся возможности.

Так, в частности, когда появлялось чуть-чуть неоприходованных деньжат, к сожалению, это случалось не очень часто, мы позволяли себе выбраться в единственный в столице французский ресторанчик. Самым доступным для нашего кармана блюдом в нем были именно лягушки. Секрет прост – они единственные были местного происхождения, а все остальное сплошной импорт. Готовили их там без всяческих выкрутасов, просто жарили весьма внушительные лапки, размером почти как цыплячьи ножки, во фритюре. Порции были настолько солидные, что к ним, как и к мидиям в Брюсселе, тоже подавалась пустая миска для «складирования» обглоданных косточек. И должен вам доложить, что она была совсем не лишней и к концу трапезы заполнялась полностью.

В Бамако лягушек продавали также и в живом виде – их африканцы разносили прямо по домам, где жили европейцы. Узнать, что за продукт вам предлагают, можно было издалека по характерному признаку – за спиной у торговцев лягушками всегда был большой энергично «прыгающий» мешок. Но ни там, ни позднее во Франции, где продаются разделанные лягушачьи лапки, я их никогда не покупал. Есть могу, но вот готовить –

упаси Господь, до такой фазы я еще не дозрел, да и вряд ли когда дозрею.

Между прочим, в Москве лягушачьи лапки появились довольно давно, еще в доперестроечные времена их предлагали в ресторане «Гавана». Готовили их там жаренными в кляре. Однажды мы были там вместе с покойным отцом, который поразил нас с сестрой тем, что без особых колебаний согласился отведать это блюдо.

Меньше же всего лягушек я, пожалуй, ел во Франции. По двум причинам. Во-первых, я не очень-то люблю цыплят, мясо которых они так напоминают. Во-вторых, в том же Париже еще надо поискать ресторан, где их подают. Вопреки достаточно широко распространенному мнению они далеко не являются «национальной» французской едой. Обидное для итальянцев прозвище – «макаронники» в определенной степени оправдано: итальянец, который не ест «пасту» – это все-таки какой-то не настоящий итальянец. А вот обзывать французов «лягушатниками», на мой взгляд, не совсем справедливо – в их кухне имеется гораздо больше других любимых блюд. О них, впрочем, речь пойдет в соответствующей главе.

Написание же этой я собирался завершить. Но потом слегка заколебался: а стоит ли именно лягушек оставлять «на десерт»? Ведь, как представляется, будь он приготовлен по-бордоски или обжарен во фритюре – далеко не у всякого читателя от него останется приятное «послевкусие». А посему решил добавить несколько изначально незапланированных историй, относящихся к уважаемой абсолютным большинством едоков рыбе.

Скажу сразу: в этом отношении мне, безусловно, повезло с загранкомандировками. Где бы я ни трудился, у меня всегда была возможность существенно расширить свои познания, касающиеся многих, в том числе довольно редких экземпляров этих многочисленных «водных позвоночных». Соблюдая разумные рамки своего повествования, ограничусь лишь парой кратких эпизодов из каждой страны, где мне довелось работать. Начну, естественно, с Дагомеи.

Рабочий день у нас там на первых порах до обустройства посольства был ненормированным: выполнили намеченные дела – и отдыхай. Каких-то развлечений, за исключением просмотра иногда относительно новых, но чаще старых фильмов в единственном приемлемом для европейцев кинотеатре под открытым небом, практически не было. Такой роскоши как телевидение в те времена в Африке и в помине не существовало. Поэтому в основном имевшийся досуг приходилось проводить на обширных песчаных пляжах, абсолютно диких, разумеется. И

всегда где-нибудь неподалеку от берега закидывали в «синее море» свой невод местные рыбаки.

Когда улов оказывался извлеченным на сушу, мы отрывали свои тела от горячего песка и направлялись на его осмотр. Прежде всего из любопытства: столько разных диковинок удавалось увидеть – от вполне обычного вида рыбин до совершенно экзотических, переливающихся всеми цветами радуги. Попадались в невод и небольшие кальмары, осьминоги, каракатицы и еще какая-то живность, которую мы и распознать не могли. Вторая причина нашего интереса была чисто прагматическая – у рыбаков за крайне умеренную цену мы покупали живую рыбу, такую, которая была нам знакома и не вызывала подозрений.

Несколько раз мы и сами отправлялись на рыбалку вместе со знакомыми французами. Вместе – поскольку у нас своих собственных необходимых снастей не было. Представляли же они из себя некое подобие длинного спиннинга с очень большой катушкой лески. На ее конце крепился металлический тросик со своеобразным якорем из грушевидного куска свинца с четырьмя острыми «лапами». А от самого тросика расходились три-четыре поводка с большущими крючками. Насадив на них половинки креветок, надо было зайти почти по горло в воду и максимально далеко забросить якорь в океан. После чего вылезаешь на берег, плотно втыкаешь удилище (его конец был заострен) в песок и начинаешь ждать клева.

Ждать иногда приходилось весьма долго, а иной раз случалось, что и совсем впустую. Но уж когда «поклевка» начиналась, не заметить ее было невозможно – удилище колебалось с огромной силой. Тут его надо было вытащить из песка и снова отправиться с ним в океан, осторожно наматывая катушку, чтобы не упустить попавшуюся рыбу. Чаще всего это была т. н. в Дагомее «скато-акула», или, может, будет правильнее сказать – «акула-скат».

С тех давних пор я никогда и нигде ее больше не видел. Выглядела она следующим образом: передняя часть представляла собой как бы обычного ската с широкими плавниками-«крыльями», затем шло небольшое веретенообразное туловище, заканчивающее типичным акульим хвостом, напоминающим косой парус. Средний вес этой рыбины был обычно три-четыре килограмма. Но мы в пищу употребляли только туловище, покрытое твердой «кожей», примерно такой, как у наших осетровых, а оно весило не больше килограмма. Да и само мясо этой «скато-акулы» тоже слегка напоминало осетрину: костей в нем не было, лишь хрящ внутри, на вкус же весьма

нежное и жирное.

Мали, как известно, страна в основном сухопутная, а значительную ее часть и вообще занимает пустыня Сахара. Но через нее протекает крупнейшая в Западной Африке река Нигер, в которой водится рыба под названием капитан. В почтенном возрасте сей «моряк» может достигать веса в несколько десятков килограммов. Я таких, правда, не пробовал, а вот те, что поменьше, действительно были весьма вкусными. Малийцы не зря гордятся ими. Мы в свое время капитана в основном просто жарили, а в последние годы наши «умельцы» освоили его копчение.

Знаю это не по рассказам – находясь в Марокко, нет-нет да получал с оказией от своего коллеги из Бамако А. И. Клименко (мы с Анатолием когда-то работали вместе в Сенегале, а его сын Дима был у меня помощником в Рабате) несколько филейчиков этой рыбы холодного копчения. Они, бесспорно, уступали нашему балыку из осетровых, но с блинами, да под рюмочку охлажденного «национального напитка» шли очень неплохо.

Что поведать о рыбе во Франции, даже и не знаю. Французы ее очень уважают и потребляют в значительном количестве: как свою морскую из Средиземного моря и Атлантики, а пресноводную из многочисленных озер и рек, так и привозную со всех краев света. Наглядно в этом можно было убедиться, посетив, в частности, огромный рыбный павильон на ночном оптовом рынке под Парижем. Я даже, случалось, водил туда «экскурсии» для заезжих москвичей – каких только ведомых и неведомых обитателей водных пучин на нем можно было увидеть. Ну, естественно, и готовят все это рыбное изобилие во Франции немыслимым количеством различных способов, даже за краткое перечисление которых я сейчас не возьмусь.

В последние десятилетия все больше рыбы выращивается там, впрочем, как и во многих других странах, на специальных плантациях. Но вот отношение к ней уже совсем иное, чем к ее «диким» сородичам. Когда я впервые попал в Париж, то меня весьма удивило, что форель в соответствующих отделах супермаркетов продавали не на вес, а поштучно. При этом она, пожалуй, являлась одной из самых дешевых рыб. Взвешивать ее действительно особой надобности не было – все форельки с точностью до нескольких граммов весили одинаково. Позднее в более солидных рыбных лавках я увидел и «подлинную» форель – теперь уже различных размеров и сортов, выловленную в горных реках и озерах, но и цена ее была выше даже не на порядок, а, как говорится, в разы.

В столице Сенегала Дакаре ежедневно где-то к часам шести

вечера в небольшой специализированный порт возвращались из океана рыбаки со своим уловом. Прямо из лодок они продавали пойманную рыбку, которая еще «помахивала хвостиками». Чаще всего мы покупали соль – разновидность камбалы, которую наши словари преподносят как «морской язык». Не берусь оспаривать, возможно, с точки зрения ихтиологии это и правильный перевод. Только настоящая соль со слегка суховатым, но очень нежным мясом белого цвета совсем не похожа на ту жирную розоватую рыбу, которую у нас продают под этим названием.

Сенегальские рыбаки весьма бесцеремонно стукали головой о близлежащий камень выбранную рыбину, несколькими взмахами делали быстрые разрезы на коже и одним движением снимали ее как чулок. Дома оставалось только обвалять ее в муке и пожарить на сливочном масле – это и есть классический французский рецепт приготовления «sole meunière», т. е. «соль по-мельничьи».

Как уже мельком отмечалось, в Дакаре я возглавлял гамбийскую референтуру. Наш посол в Сенегале по совместительству был аккредитован и в Республике Гамбия – маленькой стране, двумя узкими полосками расположенной вдоль берегов одноименной реки. Мы с моим единственным подчиненным и другом, также уже упомянутым Григорием Карасиным, посещали на несколько дней «вверенное» нам государство не реже одного раза в месяц. В территориальных водах Гамбии в те времена работали по контракту пара наших сейнеров. Когда они находились недалеко от берега или на выгрузке улова, мы обычно посещали их с дружескими визитами. Однажды я поинтересовался у капитана:

– Скажите, пожалуйста, если это не секрет, а какую разновидность рыб из выловленных вы используете для собственного потребления?

– Ну, в общем-то различную, – последовал ответ, – но больше всего нам нравится рыба-меч. Мы делаем из нее нечто вроде северной строганины: нарезанные полоски сырой рыбы посыпаются солью и перцем, а затем заворачиваются в плотные рулетики и отправляются в морозильную камеру. Через два-три дня извольте кушать – продукт готов.

После такого теоретического объяснения, как можно легко догадаться, последовала и практическая дегустация тропической строганины. Наструганная тонкими ломтиками, она на самом деле оказалась великолепного вкуса. С одним из капитанов сейнера связан и забавный эпизод, свидетельствующий о широте натуры русского человека.

На наш национальный праздник посол устраивал два госприема – непосредственно 7 ноября в посольстве в Дакаре, а

пару дней спустя, в Гамбии. Там мы арендовали для этих целей ресторан, но с условием, что часть блюд будет готовиться нашим поваром из собственных продуктов – как-никак, а все-таки некоторая экономия. Так вот, перед отъездом в Банджул – славную столицу Гамбии – подошел ко мне повар и говорит:

– Слушай, Михалыч, ты рассказывал, что там наши рыбаки промышляют. Нельзя ли будет у них попросить десяток килограммов приличной рыбки, я бы ее под маринадом сделал.

– Если они где-то неподалеку от берега, разумеется, попрошу, – сказал я, – уверен, что не откажут.

Приехав накануне намеченного мероприятия в Банджул, выяснили, что один из сейнеров, кажется, это был «Пионер», находится в пределах досягаемости. По радио-телефону связались со знакомым капитаном. Пригласив его от имени посла на прием, я изложил просьбу помочь с рыбой, но так и не успел закончить фразу о необходимом ее количестве.

– Да о чем тут говорить, – последовала незамедлительная реакция, – все сделаем в лучшем виде. Тонны хватит?

Слегка ошарашенный, я даже не сразу ответил. Видимо, не совсем точно истолковав мою краткую заминку, сразу же последовало продолжение:

– Нет, конечно, если этого мало, то постараемся раздобыть еще немного.

После моего разъяснения о десятке килограммов в свою очередь опешил уже капитан. В его понимании такой несерьезный «мизер» никак не вязался с масштабами праздничного события.

Республика Шри-Ланка – остров, а Мальдивская Республика, где я был послом по совместительству, – многие сотни островов и атоллов, раскиданных на более чем восемьсот километров по Индийскому океану (обитаемы, правда, менее двухсот). Ну, что тут скажешь о рыбе? Думается, всякому будет понятно, что водится там она в изобилии. Большая и маленькая, вкусная и не очень. Даже будучи в тех краях, разобраться с ее разновидностями бывает не очень просто, так как зачастую они носят исключительно местное наименование.

Так, например, на Шри-Ланке с большим уважением мы относились к т. н. «леди-фиш» – в переводе «леди-рыба». То, что она «благородных кровей», особых сомнений не вызывало – больно уж деликатна на вкус во всех видах. Какое у нее «общечеловеческое» имя, выведать так и не удалось: леди и леди, что с нее спрашивать.

А вот Мальдивы известны, в том числе и за своими пределами, собственной «фирменной» рыбой, которая так и именуется – «мальдивская рыба». В действительности – это просто

тунец, но приготовленный весьма необычным способом. Сначала его выкладывают сушиться под горячим солнышком, потом окунают в соленую морскую воду и так повторяется несчетное количество раз. В итоге он высыхает до степени «хрупкой ломкости». Напрямую в пищу его не используют, а трут на терке в порошок, на основе которого затем делается соус довольно своеобразного вкуса и весьма специфического запаха, – возбуждающего аппетит далеко не у каждого.

Разумеется, на Мальдивах нам довелось поесть и немало просто свежего тунца, в том числе в виде знакомого теперь и в России сасими. Сам я впервые отведал это блюдо во время служебной поездки в Японию, сопровождая туда в конце семидесятых годов своего шефа – замминистра иностранных дел СССР Н. П. Фирюбина. В общем-то, оно мне понравилось. Поэтому, когда на мальдивском островке Курумба, где мы чаще всего размещались во время служебных командировок, это знакомое название встретилось мне в меню «room-service» (служба, подающая блюда в номера), я сказал помощнику:

– Михаил Иванович, а не заказать ли нам с вами перед предстоящим походом в ресторан на ужин пару порций этой сырой рыбки? Так сказать, в качестве легкой закусочки к аперитиву для поднятия аппетита.

Так и поступили, однако, слегка вздрогнули, когда десяток минут спустя официант торжественно принес большущее овальное блюдо с запрошенным сасими и прилагающимся к нему японским зеленым хреном васаби. Тонких нарезанных кусочков розового тунца по приблизительной оценке, как говорится, на вскидку, было где-то на килограмм, не меньше. Пришлось уточнять – не произошла ли какая-то ошибка с количеством порций? Услышав ответ, что их ровно две, принялись за рыбку. Справиться-то нам с ней удалось, а вот от намерения поужинать после этого в ресторане пришлось отказаться.

Югославию даже при большом желании и с определенной долей натяжки все же будет трудно отнести к категории «рыбных «стран – большинство ее жителей относятся к закоренелым «мясоедам». Но в то время, когда мы были в этом государстве, оно еще состояло из двух республик: Сербии и Черногории. А в последней рыба добывалась не только в прибрежных водах Адриатического моря, но и в Скадарском озере. В нем, в частности, имелась такая ее деликатесная разновидность, как угри.

Нынешняя же Сербия большими собственными рыбными запасами не обладает и может рассчитывать лишь на достаточно скромные уловы из рек, прежде всего Дуная. Правда, в нем

водится рыбка под местным названием «кетчига», а по-нашему – стерлядь. Надо признать, для меня это явилось неким откровением, так как до тех пор мне почему-то казалось, что она существует только в нашей Волге. Нельзя сказать, что кетчигу в Белграде подавали в каждом ресторане, таковой еще требовалось как следует поискать. Не было ее обычно в широкой продаже и на местных рынках. Однако при желании раздобыть стерлядку все-таки было можно.

Вспоминается такой эпизод. Однажды на масленицу наш повар напек блинов и помимо прочей «закуси» к ним с гордостью принес мисочку с довольно солидной порцией мелковатой, но все-таки абсолютно подлинной черной икры.

– Откуда икорка? – с искренним недоумением поинтересовались мы. – Из Москвы кто-то прислал?

– Да нет, – ответил тот, – собственного изготовления, поймал тут намедни стерлядь подходящего размера.

Михаил Николаевич был заядлым любителем-рыболовом, и поначалу мы ему поверили. Только позднее он честно сознался, что выловил ее на «золотой» крючок – купил у каких-то своих приятелей сербских рыбаков. Но так везло далеко не каждому.

Уговорили меня как-то коллеги из посольства отправиться с ними на воскресную рыбалку. Это был единственный день, когда можно было хоть немного отоспаться, поэтому я со скрипом согласился, но предупредил, что подъеду к ним не в самую рань, а тогда, когда они уже наловят достаточное количество рыбы. Вот на этом этапе я к ним и присоединюсь, более того – сварю им из улова добрую уху. Будучи человеком осмотрительным, попросил одного из коллег в случае, если клев будет неудачным, заскочить в рыбную лавку и закупить исходный продукт. И как в воду смотрел, в ту самую из которой они на этот раз не выловили ни единой рыбешки.

Только благодаря моей предусмотрительности без обещанной ухи никто не остался. Сварил я в большом котле на костре даже не ее, а некий гибрид этого традиционного рыбацкого блюда и ресторанной солянки. То есть, сначала изготовил наваристый бульон из всякой мелочи и из рыбных голов, хвостов и скелетов. Затем, выкинув их, положил в него «соляночную» смесь: мелко порезанные репчатый лук и соленые огурцы, предварительно потушенные в томатной пасте, а также маслины и каперсы. В самый последний момент добавил филейные кусочки рыбы, увы, кетчигу нашим рыбачкам, как повару, «изловить» не удалось. Пришлось довольствоваться «смуджем» – так по-сербски называется судак. Все присутствующие, помогавшие мне по мере сил в готовке, тем не менее, вроде бы остались довольны.

Берега Королевства Марокко с одной стороны омываются водами Атлантического океана, а с другой – Средиземного моря, поэтому дела с рыбой там обстоят не так уж плохо. Мне сейчас больше всего недостает не знаменитых марокканских сардин, а крошечных рыбешек-анчоусов, круто засоленных и уложенных в оливковое масло. Марокко занимает одно из первых мест в мире по их производству (например, в США более половины потребляемых анчоусов – марокканского происхождения). Конечно, мы достаточно регулярно приобретаем их и в Москве, но в маленьких баночках, а не в ведерках, как это было в Рабате.

Из «серьезных» рыб в Марокко у нас особым успехом пользовалась вышеупомянутая рыба-меч, которую мы все же ели не сырую, а чаще всего запеченную «по-монастырски» с картошечкой и грибами. Очень неплох был и «морской волк», которого во Франции любят набивать фенхелем и жарить на вертеле над углями. Мы на такие «изыски» не отваживались и либо просто жарили его, либо отваривали в белом вине с ароматными травами и специями.

Немало всяческих экзотических даров моря и разнообразной рыбы мне довелось испробовать и во время краткосрочных командировок, прежде всего в Юго-Восточную Азию. Всего, сами понимаете, не перескажешь, да и нужды в этом нет. Просто у меня в памяти остались и острый супчик из какого-то небольшого «дракона» в Мьянме, и ужаренные до хруста рыбешки типа нашего снетка в Малайзии. Особое впечатление на меня произвел один ресторан в хорошо освоенном ныне нашими туристами Таиланде. Не знаю, сохранился ли он до сих пор, а вот лет тридцать тому назад он выглядел следующим образом.

Заходишь в большущий зал, смахивающий на обычный супермаркет: справа отдел с напитками, слева с овощами и фруктами, а посередине во всю необъятную длину рыбная секция. Над ней крупными буквами надпись на английском языке, в переводе выглядевшая так: «Если это (или оно) плавает – оно у нас есть». И действительно, такое разнообразие всяческих рыб, да и не только их, надо еще поискать на любом оптовом рынке. Все это изобилие выложено на льду, и на каждом отсеке стоит табличка с ценой за килограмм. Как и в обычном магазине самообслуживания, вы берете тележку и складываете в пластиковые пакеты приглянувшийся товар. Далее проходите к кассе и оплачиваете свои покупки.

И вот тут начинается самое интересное. К вам подходит человек с блокнотом и спрашивает:

– Как бы вы хотели, чтобы вам все это приготовили?

Выслушав пожелания клиента, а в нашем случае мы сказали,

что полностью полагаемся на его вкус, он делает соответствующие пометки и прикалывает листок к тележке, на которой имеется свой номер. В центре же самого торгового зала, я еще не упомянул об этом, расставлены также пронумерованные столики.

– Ваш столик номер такой-то, – сообщил нам метрдотель-консультант. Первое блюдо будет готово минут через пятнадцать, а пока, если хотите, можете самолично понаблюдать, как все это готовится.

Мы вышли на улицу, вдоль всего периметра ресторана-магазина расположены открытые для обозрения кухни. Увидели, как к нашей тележке подлетели сначала несколько подростков, с необычайной быстротой и сноровкой начавших чистить наши закупки. Затем они передали их в руки поваров, колдующих у многочисленных плит, на которых дымились десятки кастрюль, сковородок и прочей кухонной утвари. Не успели мы толком рассмотреть весь процесс готовки, как нас проинформировали, что первое блюдо уже готово и можно возвращаться в зал с кондиционером, к нашему столику. На опыт нашего метрдотеля мы положились не зря: начиная от какого-то супчика до крупных лобстеров – все было приготовлено великолепно.

На этом главу об «экзотике» пора бы и заканчивать. Что-то она и самому мне порядком поднадоела, не исключаю, что и читателя я уже всеми этими ранее исключительно заморскими, а ныне и нам знакомыми деликатесами изрядно утомил.

За кулисами визита на высшем уровне

Осенью 1971 года весь коллектив посольства СССР во Франции слегка лихорадило. Нет, погода тут была ни при чем – сезон выдался теплым и сухим, а посему даже намеков на какую-нибудь эпидемию гриппа не возникало. Причиной массового «недомогания» сотрудников был сугубо внутренний климат – в Париже происходила смена послов.

Во все времена, для всех посольств это вроде бы ординарное, особенно на посторонний взгляд, событие ведь оно, как известно, всегда когда-то случается, – все равно является своего рода потрясением. Что за человек новый руководитель (да и его супруга также), откуда он взялся, какой у него характер, какие методы работы – все эти и многие другие вопросы оживленно и заинтересованно обсуждаются взволнованными подчиненными.

В данном конкретном случае ситуация, однако, усугубилась тем, что вновь назначенный посол П. А. Абрасимов сразу же по приезде в Париж информировал дипсостав, что в ближайшем будущем состоится первый официальный визит Генерального секретаря ЦК КПСС Л. И. Брежнева во Францию. Само по себе это, конечно, можно было бы только приветствовать. Советско-французские отношения в тот период находились на подъеме, и сам факт осуществления визита на «высшем уровне» как бы символически закреплял их выход на более высокие рубежи.

Но вот то, что два этих, пусть и не совместимых по масштабности, события пришлись на один и тот же довольно короткий период, меня, в частности, как-то особо не порадовало. Подготовка к визиту подобного ранга – дело нешуточное, поэтому совсем некстати, когда одновременно приходится привыкать и к новому начальнику. А надо откровенно признать, что моя «притирка» к нему на первых порах шла не очень-то гладко.

Началось все с его приезда из аэропорта в служебное здание посольства на улице Гренель. В нем в те времена (впрочем, как и сейчас, но уже в абсолютно иных условиях) проживал и посол. Я провел Абрасимова с супругой в его квартиру на первом этаже. Состояла она из четырех комнат: столовой, двух маленьких узеньких проходных и спальни – всего где-то порядка 80–90 кв. метров. Увидев ее, посол испытал подлинный шок и поначалу, видимо, решил – не разыгрываю ли я его?

– Это что? Это вы серьезно? И это вся квартира советского посла в Париже? И ничего больше? Что же, и Зорин здесь жил, и Виноградов? – возмущенно засыпал он меня недоуменными вопросами, похоже, полагая, что именно зловредный шеф протокола несет личную ответственность за подобное безобразие.

Мне не оставалось ничего другого, как покорно подтвердить сей прискорбный факт. Сам я проживал в десятиметровой клетушке в мансардном помещении под крышей посольства, где на дюжину семейств приходилось два туалета, а для того чтобы принять душ, надо было спуститься на первый этаж и через гараж, где частенько бегали крысы, пройти в соседнее флигельное крыло. Так что в моем тогдашнем наивном восприятии скромная квартирка посла больше походила на хоромы. Как говорится: кому жемчуг мелок, кому щи жидки.

Следующий день также не сложился. На утренней беседе со мной посол поинтересовался, сколько времени я занимаюсь протоколом.

– Четвертый год пошел, Петр Андреевич, – ответил я. – Как сами видите, срок более чем солидный, может быть, вы сочтете возможным перевести меня в какую-нибудь группу? – высказал я робкую надежду.

Моя подобная просьба к В. А. Зорину перед его отъездом успехом не увенчалась. Он лишь сказал: «Сами понимаете, мне сейчас уже неудобно решать этот вопрос. Вот приедет новый посол – обращайтесь к нему». Реакция Абрасимова на мой «заход» была весьма бурной:

– Вы что, не понимаете значения должности шефа протокола? Вы ведь работаете непосредственно при после, фактически являетесь его помощником! Или вам это не подходит?

Далее последовал гневный монолог о том, что сотруднику, не осознающему важности протокольной работы, вообще-то не место в посольстве и т. д. и т. п. По окончании «головомойки» я пробкой вылетел из кабинета с тревожным ощущением того, что скоро мне, возможно, придется паковать чемоданы. В итоге, правда, все обошлось и, как будет видно, не совсем даже плохо. Хотя на первых порах доставалось мне изрядно: иногда по делу, иногда без причины. Вот один из таких примеров.

В преддверии предстоящего приезда Л. И. Брежнева посол начал активно наносить ознакомительные визиты к представителям французского руководства. Одним из первых был визит к министру финансов В. Жискар д'Эстену (будущему президенту страны). С утра, как всегда, докладываю шефу его рабочий график на день, включающий встречу с Жискаром, назначенную на одиннадцать часов.

– Сколько до него ехать? – спрашивает посол.

Я, естественно, такие вопросы продумывал заранее. В данном случае прикинул: утренние пробки схлынут, обеденные еще не наступят. Поэтому довольно уверенно отвечаю: – «Думаю, минут десять-пятнадцать».

– Что значит, «думаете»? – взъярился Абрасимов. – Вы что, за все время пребывания в Париже не удосужились узнать, где находится министерство финансов и сколько времени до него добираться?!

Взяв себя в руки, я как можно спокойнее отчеканил:

– Пешком, размеренным шагом, от ворот до ворот ровно восемнадцать минут (Минфин в то время занимал одно из крыльев Лувра, куда я регулярно наведывался сначала один, а затем «водил экскурсии» для приезжих), а на машине от пяти – шести минут до часа и более. Кому как повезет. Это Париж, Петр Андреевич, где и когда возникнут пробки и сколько они могут продлиться, вряд ли знает даже сам Господь Бог.

По-моему, с капризами парижского трафика Абрасимов не смог примириться за весь период своего пребывания во Франции. До перевода в Париж он долгие годы возглавлял посольство СССР в ГДР. По его собственным рассказам, в Берлине он ездил как член Политбюро – постовые, завидев машину советского посла, перекрывали все движение, обеспечивая ему «зеленый» коридор. В Париже в те времена, не знаю, как сейчас, подобное не делалось даже для Президента Республики. Ну да ладно, хватит рассказывать байки об Абрасимове, перейдем непосредственно к подготовке визита на «высшем уровне».

Началась она заблаговременно с приездом передовой группы. Я к ее работе был подключен лишь со своей протокольной

«колокольни» и в политическом наполнении программы не участвовал. Хотя иногда политика и перекрещивалась с протоколом. Конкретный пример тому: а в каком именно качестве Л. И. Брежнев посетит Францию?

Этот вроде бы простой на неискушенный взгляд вопрос вызвал долгие дискуссии. В итоге французы настояли на своем: формально это будет официальный визит члена Президиума Верховного Совета СССР (условно подразумевалось, что этот орган как бы представляет собой «коллегиального» президента страны) и только потом уже буковками поменьше – Генерального Секретаря ЦК КПСС. Вот с такими тонкостями «демократической дипломатии» приходилось тогда сталкиваться.

Непосредственно в мои функции при проведении визита в основном входило участие в организации двух мероприятий: большого приема в посольстве и «парадного» ответного обеда от имени Л. И. Брежнева для Президента страны Ж. Помпиду и других руководителей Французской Республики. Но помимо этого на меня была возложена и особая «секретная миссия».

Где-то дней за десять до приезда Генсека меня вызвал к себе посол для конфиденциального разговора (к тому времени у нас с ним уже наладились нормальные рабочие отношения). Не буду пересказывать в деталях всю беседу, суть ее сводилась к тому, что передо мной было поставлены две задачи.

Первая довольно простенькая. В насыщенной программе визита была всего одна «дырка», которую Абрасимов предполагал использовать для организации у себя в квартире дружеского ужина в узком составе для Брежнева, сопровождавшей его жены Виктории Петровны и еще нескольких самых высокопоставленных членов делегации.

– Я уже смог убедиться, – буркнул посол, – что ты вроде бы неплохо разбираешься во французской кухне. Подумай, как следует, что бы мы могли предложить из нее попробовать Леониду Ильичу. Речь идет только о закусках, а так я его вкусы хорошо знаю и сам скажу повару, что приготовить на горячее, например, молочного поросенка. Особых разносолов не надо, – добавил он, – хватит нескольких блюд, но, разумеется, чтобы все было высшего качества. Ни на завхоза, ни на повара это поручение не перекладывай. После того как определишься и доложишь мне, поедешь и закупишь сам.

Со вторым заданием было посложней. Слегка как бы оправдываясь, даже в некоем извинительном тоне, шеф сказал:

– Ты должен сам понимать, Леонид Ильич, хоть и руководитель партии и государства, но ведь тоже человек. Одевается он весьма скромно, но и ему гардероб обновлять

приходится. А уж где это лучше всего сделать, как не в Париже? В магазины он, конечно, сам не пойдет, придется тебе этим заняться. Да и о Виктории Петровне и Лидии Дмитриевне Громыко тоже надо будет позаботиться. Полагаю, наиболее целесообразным будет привлечь к этому делу твоего знакомого – Макса Эльбронна. При одном условии, чтобы он держал язык за зубами и нигде никому словом об этом не обмолвился.

Тут придется сделать небольшое отступление и хотя бы вкратце рассказать о том, кто такой был Макс Эльбронн.

Одним из моих первых приятелей в Париже стал наш завхоз. И однажды он мне под большим секретом рассказал, что два человека в посольстве: посол и он сам – в силу «служебных обязанностей» – являются обладателями кредитной карточки одного из самых знаменитых парижских универмагов – «Галери Лафайет». Просто приобрести такую карточку может практически каждый, но для некоторых категорий владельцев по ней дается скидка – от 10 до 18 процентов.

И, наконец, есть буквально считанные единицы счастливых обладателей лафайетовской карточки, в том числе советский посол и его завхоз, по которой полагается скидка в 27 процентов на любой товар, приобретаемый в этом магазине. Мой приятель пояснил, что генеральный директор и основной совладелец «Галери Лафайет» Макс Эльбронн уже долгие годы поддерживает добрые отношения со всеми советскими послами и даже намного говорит по-русски.

Несколько позже я и сам познакомился, а со временем и подружился с Максом – несмотря на большую разницу в возрасте (ему тогда было где-то под семьдесят), он всегда просил меня звать его только по имени. Рассказывал он, в частности, что русский язык начал учить в весьма зрелые годы – очень уж ему хотелось прочитать Достоевского и других русских классиков в оригинале. Освоил его настолько неплохо, что даже переводческой деятельностью стал заниматься, в качестве хобби, разумеется. Уже по возвращении из командировки в Москву я через какое-то время получил сделанный им перевод на французский язык (полагаю, правда, что не без участия помощников) романа Пикуля «Пером и шпагой». Уговорил Эльбронн начать изучать русский язык и свою жену Полетт – тоже в то время уже немолодую женщину.

Когда Абрасимов приехал в Париж, я, естественно, вскоре познакомил его с Максом. Поэтому теперь, надеюсь, стало понятнее, почему посол рекомендовал обратиться с вопросом «о покупках» именно к нему.

Само собой разумеется, что у меня к тому времени давно

была своя заветная карточка с 27-процентной скидкой. В моей памяти сохранилось немало таких, например, интересных историй, как мы покупали по ней туалеты Е. А. Фурцевой или кожаные куртки Сергею Образцову и Зиновию Гердту, брюки Алексею Баталову и его жене Гитане (это была та еще проблемка – ее размеров он не знал и мы бегали по магазину, высматривая француженок с аналогичными габаритами). Но не будем отвлекаться на посторонние темы и вернемся к «закулисью» визита Брежнева.

На следующий день после получения заданий посла я отправился в «Галери Лафайет» держать «военный совет» с Эльбронном. Он отнесся к нам с полным пониманием и выразил готовность оказать любое необходимое содействие. Обсудив различные варианты возможных действий, остановились на следующих его предложениях:

По поводу «мужских закупок» в соответствующие отделы будет дано указание выдавать мне на время запрашиваемые мной изделия. Я буду увозить их с собой, а затем возвращать то, что не понадобилось. Ну а те, которые подойдут, буду приобретать по своей карточке с положенной 27-процентной скидкой. Общий счет за них оформят отдельно (по существовавшей практике обычно он выставлялся клиентам суммарно раз в месяц).

«Женские приобретения» Макс рекомендовал сделать непосредственно в универмаге, но без посещения общих торговых залов. Весь последний этаж центрального здания «Галери Лафайет» занимали служебные помещения. Был среди них и небольшой демонстрационный зал.

– В нем, – сказал он, – мы могли бы организовать своеобразный «показ мод» для госпожи Брежневой из предметов одежды и обуви, имеющихся в продаже в нашем универмаге. Конечно, их подбор будет учитывать возраст и положение высокой гостьи. Во всех отделах будут ждать специальные «дежурные» – если какое-то изделие заинтересует ее, то наверх сразу же принесут набор аналогичных необходимого размера. Помимо этого, – спросил Эльбронн, – не согласится ли госпожа Брежнева, если после просмотра или по ходу его будет организован небольшой завтрак (по-нашему обед или, как у нас теперь говорят, ланч)? Для нас с Полетт это была бы большая честь.

О намеченном плане я сразу же доложил послу. Он в целом одобрил его, только отмел завтрак:

– Если уж ему так хочется, пусть сервирует чай, – милостиво согласился Абрасимов.

Дальше все происходило по вышеописанному сценарию.

Когда начался визит, посол при первой возможности накоротке представил меня Брежневу и Виктории Петровне, пояснив им мои функции. «Заказы» на мужские приобретения я получал через него. Сразу должен сказать, что были они весьма скромными: в основном рубашки, белье, носки и прочие мелочи. При этом покупать было велено не какие-нибудь фирменные «от Диоров и прочих Карденов», а самые что ни на есть ординарные.

Правда, с некоторыми поручениями пришлось «покрутиться» – например, с крупными кнопками, заменяющими пуговицы, для спортивного фасона курток-френчей, которые в Москве шили Брежневу. В «Галери Лафайет», да и в других крупных магазинах, таких не оказалось. Обегал пол Парижа, пока не нашел их в маленьком полуподпольном ателье, где трудились рабочие-эмигранты. Было и еще одно задание, заслуживающее отдельного рассказа.

Где-то на третий или четвертый день визита, когда основные приобретения уже были сделаны, вызывает меня посол и говорит: надо купить Леониду Ильичу охотничью куртку. Сам я на охоте никогда в жизни не был, а посему чем отличается охотничья куртка от остальных, представление имел весьма смутное. Но, что делать – рванул в отдел спортивной одежды в «Лафайет». Спрашиваю там: имеется ли у них в наличии искомый предмет?

– Разумеется, – отвечает продавец, – у нас весьма широкий выбор охотничьих курток. Рекомендую вам, в частности, вот эту – последняя модель, недавно получили из Канады.

Посмотрел, повертел: на вес легонькая – на пуховой подкладке. Плюс ко всему с массой каких-то загадочных для меня приспособлений: крючочков, карабинчиков, разного размера карманов и карманчиков. Правда, не из дешевеньких – по такой цене мне еще ничего покупать не приходилось. Все же рискнул, взял, и обратно в посольство. Захожу в кабинет посла – никого нет. А оттуда есть еще одна дверь – напрямую в столовую его квартиры. Постучал, заглянул – Абрасимов там. Увидел меня и сразу же спрашивает с нетерпением:

– Ну как, съездил, нашел подходящую куртку?

Я достаю из пакета свое приобретение и передаю ему. Посол осмотрел его внимательно и набросился на меня с руганью:

– Ты соображаешь, что ты привез?! Это что за «навороты» всякие, для плейбоев, что ли?! Ты понимаешь, для кого эта куртка предназначается?!

А в это время сзади него отворяется дверь и в столовую входит сам Брежнев. Абрасимов его не видит, так как стоит к нему спиной, и, размахивая курткой, продолжает распекать меня в том же духе. Я предупреждающе полушепотом говорю ему:

– Петр Андреевич, Петр Андреевич…

Он сначала не понял и лишь через несколько секунд, заметив Брежнева, инстинктивным движением попытался спрятать куртку за спину. Но было уже поздно.

– Ой, да это никак охотничья куртка, о которой я просил? – спросил Генсек. – Можно мне ее примерить?

Послу, естественно, не оставалось ничего другого, как отдать ему куртку, Брежнев ее надел и оживленно, со знанием дела начал комментировать предназначение всех приделанных к ней аксессуаров.

– Замечательная куртка, – сказал он в заключение. – Вот ведь, черти, умеют делать качественные, красивые и вместе с тем функционально практичные вещи. Спасибо большое, Петр Андреевич. – А затем уже обратился ко мне: – Скажите, пожалуйста, Юрий, а у них не найдется еще одной такой для Николая Викторовича? (Имелся в виду Н. В. Подгорный).

– Конечно, конечно, – с готовностью откликнулся за меня Абрасимов. – Давай, не теряй времени, поезжай быстренько и привези еще одну, – получил я соответствующее распоряжение.

Съездил, приобрел еще одну аналогичную куртку. Про себя отметил, что только одну – для Подгорного. До этого я уже покупал охотничьи шляпы – с короткими тульями, украшенные фазаньими перышками. Но их было три: для Брежнева, Подгорного и Косыгина. На этот раз об Алексее Николаевиче не позаботились. Ну, это так, кстати. Продолжим повествование о женском походе в «Галери Лафайет».

Организован он был в жанре, немного напоминающем детективные похождения. Отправились мы туда в узком составе: жены Брежнева, Громыко, Абрасимова и две особи мужского пола – ваш покорный слуга и личный охранник-порученец Виктории Петровны.

Подъехали к боковому входу в магазин на двух французских машинах с обычными городскими номерными знаками. Там уже поджидали супруги Эльбронн, которые незамедлительно провели нас в лифт и доставили наверх.

По пути нам не встретился ни один посторонний покупатель – все были, как бы случайно, «отсечены» внешне неприметными молодыми людьми из внутренней охраны универмага. Так было заранее оговорено, и Макс четко следовал полученным инструкциям.

В демонстрационном зале был накрыт «скромненький» чай: гирлянды экзотических фруктов, пирамиды разнообразнейших пирожных и прочих сладостей, многочисленные бутылки с ликерами и шампанским. Гости, правда, практически ни к чему

не прикоснулись, равно как и хозяева (помимо Эльбронна с женой, были еще их дочь с зятем). Разве что выпили, действительно, лишь по чашечке чая.

Как было предусмотрено, прошел показ изделий одежды и обуви из числа продаваемых в магазине. Женщины просмотрели его с интересом. Иногда что-то обсуждали, интересовались ценой, но в итоге так ничего и не купили. Мне трудно судить, почему именно: то ли фасоны нашим дамам не подошли, то ли что другое. Не исключаю, что прежде всего цены – несмотря на скидку, они в «Лафайете» слегка «кусались». А в конце встречи произошел небольшой протокольный конфуз, который для меня, в частности, явился свидетельством доброго характера Виктории Петровны Брежневой.

Накануне визита в универмаг обсуждался вопрос о том, следует ли подарить какой-нибудь сувенир чете Эльброннов. Я высказал мнение, что это было бы неплохо. Так и порешили, остановив выбор на палехской шкатулке. Утром перед отъездом я спрашиваю у порученца:

– Приготовили сувенир? Давай его мне, я захвачу с собой.

Тот отвечает:

– Шкатулка с визитной карточкой упакована, но я повезу ее сам – такой у нас порядок.

Ну, раз так положено, я не настаивал. Заканчивается пребывание в «Галери Лафайет» и Эльбронн произносит коротенький спич о том, как они были рады принять у себя таких высоких гостей и т. д. и т. п. А напоследок вручает на память каждой даме по шелковому платочку от «Гермес». Со своей стороны В. П. Брежнева высказывает ответные слова благодарности за теплый прием и в заключение говорит:

– Я тоже хочу передать вам небольшой сувенирчик. Поворачивается к порученцу-охраннику, – давайте-ка сюда шкатулочку.

А тот, все это время полудремавший сзади нее, неожиданно отвечает:

– Ой, Виктория Петровна, а я ее в последний момент забыл в резиденции.

– Как же вы меня подвели, Володя, – только и смогла растерянно произнести супруга Генерального Секретаря. А потом уже ко мне: – Юра, принесите мои извинения хозяевам за допущенную оплошность и скажите, что упомянутый сувенир им скоро подвезут.

Все было, разумеется, исполнено. На следующий день я спрашиваю у Владимира:

– Ну как, крепко досталось тебе вчера?

– Это за что? – сначала даже не понял тот. А потом сообразил: – Ты забытый подарок, что ли, имеешь в виду? Нет, Виктория Петровна женщина незлопамятная и больше об этой истории даже не вспоминала.

На этом закончим со «шмоточной» частью рассказа и перейдем к кулинарной. Сначала о тех французских яствах, которые мы сервировали на приватном обеде в посольстве.

После долгих размышлений я предложил послу ряд блюд, из которых он утвердил, в том числе и с учетом моих комментариев, следующий набор: устрицы, лангусты, фуа-гра с трюфелями и байоннский окорок с дыней. Посчитал он необходимым заказать и какой-нибудь французский суп. В итоге оживленной дискуссии склонились к луковому – хоть вроде и простенький, но зато подлинно национальный.

Приобретать морепродукты я отправился на ночной оптовый рынок в парижский пригород Rungis – туда в 1969 году переехало из центра города знаменитое «чрево Парижа», так красочно воспетое Золя в одноименном романе. Лангусты взял красные бретонские – их вес достигает 3–4 килограммов, но я выбрал немного поменьше. На мой вкус слишком большие – жестковаты. Устрицы выбрал разновидности «белон» в круглых ровных раковинах и тоже не самого крупного калибра, который называется «два ноля», затем идет «один ноль», потом единица, двойка и т. д. (то есть чем меньше размер, тем больше номер его калибровки).

За фуа-гра и окороком отправился в «Fauchon» – самый изысканный и дорогой продовольственный магазин Парижа. Скажи мне в то время кто-нибудь, что его филиал через 35 лет появится в Москве – я бы воспринял это как некую фантастическую выдумку.

А тогда в Париже я зашел в него с некоторой робостью – больно уж шикарное заведение. Выбор фуа-гра там был широчайший. Проведя профессиональные консультации с продавцом, я остановился на фуа-гра из гуся (бывает и из утки, но такой ценится значительно ниже) с целиковыми перигорскими трюфелями. Для получения достойной «жирной печени» – а именно так дословно звучит перевод словосочетания «фуа-гра» – гусей подвешивают в сетках, чтобы не слишком бегали, и подкармливают орешками. После такого «режима» печеночка у них может весить более двух килограммов. Трюфели тоже грибочки не из дешевеньких – даже маленькая баночка очистков от них (а их чистят как картошку и кожуру потом продают) стоит изрядно.

Запивать подобный фуа-гра по французским канонам следует

только хорошим сотерном – белым вином приятного желтоватого оттенка и со слегка выраженной сладчинкой, которое производится в Бордо. Признанным «королем» сотернов является «Шато д'Икем». Пару бутылочек его мы специально и приобрели по такому поводу.

Сырокопченый (точнее, видимо, надо сказать «вяленный» на протяжении долгих месяцев в предгорьях Пиреней) байоннский окорок, который я также купил в «Fauchon», нарезается тончайшими, почти как папиросная бумага, ломтиками и подается на закуску с дольками ароматной, но не слишком сладкой дыни.

С луковым супом, в общем-то, вышла небольшая накладка. В принципе, на мой взгляд, – это, действительно, очень вкусное блюдо. Но только в том случае, если оно правильно – «по-деревенски» – готовится и подается. А именно: в глиняных горшочках, вынутых прямо из печи или по крайней мере из духовки, по верхней части которых аппетитно растекся зарумяненный от жара сыр. Я же, согласно полученным инструкциям, заказал луковый суп в дорогом ресторане. Доставили его непосредственно к ужину в массивной серебряной супнице, выглядевшей, разумеется, очень импозантно и богато. На вкус он, может быть, был и неплохой, однако колоритная сельская изюминка пропала.

На самом застолье в узком кругу я, разумеется, не присутствовал. Да и затем как-то не было оказии спросить у посла, понравились ли высоким гостям заморские яства. От обслуживавшего персонала я лишь узнал, что отведали их весьма немного. Частично я убедился в этом и лично. Во время ужина я пробегал по каким-то срочным делам мимо столовой, где он проходил. Из нее как раз вышел официант, вынося поднос со слегка тронутым фуа-гра и почти полной бутылкой «Шато д'Икем». А у меня где-то со вчерашнего вечера во рту маковой росинки не было.

– Стой, – кричу, – Вася, дай-ка я перекушу малость.

Он отвечает:

– Погоди, Михалыч, не стоя же будешь есть в коридоре. Пойдем хоть на кухню – там по крайней мере присесть можно.

– Некогда мне, – говорю, – куда-либо идти, я уж быстренько прямо здесь.

Беру лопатку, которой подавался фуа-гра, и с ее помощью энергично управляюсь с изысканным деликатесом. Чистой рюмки не оказалось – пришлось «Шато д'Икем» пить «по-нашенски» прямиком из горла. Готов держать пари: увидь меня в этот момент любой французский гурман, он тут же грохнулся бы в

обморок от подобного святотатства.

Перейдем теперь к официальным протокольным мероприятиям, ответственность за организацию которых во многом легла на мои плечи. Собственно говоря, о приеме в посольстве ничего интересного и рассказать нечего. Обычный для нашей дипломатической братии фуршет, ну побогаче, чем обычно, естественно, да именитых приглашенных пришло больше, чем всегда. А так все прошло по привычной хорошо отработанной схеме. Другое дело – торжественный обед с рассадкой. Он заслуживает отдельного описания.

Отметим прежде всего, что у нас в те времена в самом посольстве для его проведения просто не было соответствующего по размерам помещения, да и техническое оборудование (посуда, кухонная утварь) позволяло принять максимум человек 25–28. В данном же случае предполагалось, что число участников перевалит за полторы сотни.

В качестве одного из возможных вариантов организаторы визита предложили нам в аренду представительский зал «Кэ д'Орсе» – под таким названием хорошо известен французский МИД. По всем необходимым параметрам он подходил – на нем в конечном итоге и был остановлен наш выбор. В отличие от посольского приема, где мы в основном справились собственными силами, на этот раз все обслуживание – от поваров до официантов – осуществлялось французами. Само собой разумеется, под нашим непосредственным руководством и за наш счет.

Одним из наиболее сложных вопросов была выработка меню. Руководитель передовой группы – заведующий протокольным отделом МИД СССР Б. Л. Колоколов сказал мне:

– Тут, Юрий, мы во многом полагаемся на вас. Подумайте и внесите предложения. Могу только передать вам следующие по желания Леонида Ильича: обед должен вписываться в принятые во Франции нормы при проведении подобного рода мероприятий, т. е. без этого нашего «купеческого» размаха. При этом надо будет постараться в рамках допустимого хотя бы немного отразить многонациональный характер нашего государства.

Да, задачка была поставлена не из простых. Для начала я поинтересовался:

– А на какие наши продукты можно будет рассчитывать?

– Любые, которые понадобятся, – был короткий ответ. – Только придумайте что-то дельное.

Поздно вечером я засел за раздумья. Поужинать еще не успел, но решил, может, это и к лучшему – фантазия богаче будет. Здесь, видимо, надо пояснить, какими «допустимыми рамками»

следовало ограничиваться. На те времена (а протокольная практика постоянно меняется, как правило в сторону упрощения) максимальное «наполнение» официального обеда во Франции выглядело следующим образом: одна закуска, суп, рыбное горячее, мясное горячее, десерт. Ну а к ним, естественно, соответствующие вина.

Начал размышлять. С закуской определился быстро – это будет рыбное ассорти: черная белужья икра, красная икра, дальневосточная лососина, севрюга горячего копчения, балык нельмы. Хотелось, конечно, прибавить еще что-нибудь из наших рыбных деликатесов (особенно на голодный-то желудок), но я себя сдержал – перебор будет.

Большие затруднения у меня вызвал выбор супа. Русская, а тогда плюс к ней была еще и кухня народов СССР, ими крайне богаты: тут и щи-борщи, и солянка сборная мясная или рыбная, и харчо, и шурпа. Но, к сожалению, французы такого рода «тяжелые» супы не очень-то воспринимают. А для «парадного» обеда они совсем не годятся. Пришлось изобретать что-то свое. Назовем мы это блюдо «борщок по-украински», решил я. Позднее этот «волюнтаризм» вызвал бурный протест со стороны посольского повара:

– Борщ, конечно, есть украинский, а вот борщка не бывает, – категорически настаивал он.

– Я и сам знаю, что не бывает, – защищал я свое «детище», – а в данном случае будет. Настоящий наваристый борщ на таком обеде не пойдет, а Украину мне в меню ввести надо. Так что будете делать легкий овощной супчик со свеклой.

Рыба, ну что тут поделаешь, на мой взгляд – опять ничего лучше русского осетра нет (признаюсь честно, например, о существовании севанской форели – ишхана я в те свои молодые годы еще не знал). Придумал и красивое название – «осетрина по-волжски».

– Это что за блюдо такое? – снова уперся потом настырный повар.

– Сделаете с французами целиковых осетров, а при подаче украсите их отварными раками, – терпеливо разъяснял я ему свое «изобретение».

На горячем мясном я смог «отыграться» (отметил как бы сразу несколько союзных республик) – им стал «шашлык из бастурмы по-кавказски».

С его приготовлением, правда, возникли некоторые технические трудности. Необходимое количество шампуров, а точнее – серебряных шпажек – французы смогли обеспечить. А вот пожарить одновременно 154 шашлыка (а именно столько в итоге

набралось гостей) возможности не было. Пришлось пойти на маленькую хитрость – слегка замаринованную вырезку жарили в духовках, а потом нарезали длинные ломтики и нанизывали их на шпажки. Подавалась бастурма с маринованными овощами и фруктами.

С десертом я долго не мудрил – им стало мороженое (или более точно – шербет) из свежей малины. Такое интернациональное блюдо, но ничего другого мне в голову не пришло. Вернее, конечно, разные варианты возникали, но я их сам и отметал.

Меню получило одобрение «сверху» и именно в таком виде было воплощено в жизнь. Уже непосредственно за два-три дня до обеда я проявил еще одну инициативу, за которую мне поначалу крепко досталось от посла.

Когда мы начали разбираться с прибывшими к визиту продуктами и напитками, выяснилось, что вина привезли только грузинские и почти полностью полусладкие: Хванчкару, Кинзмараули, Твиши и т. п. А французы, мягко выражаясь, не очень-то воспринимают такие сорта – в их понимании к обеденному столу могут подаваться только сухие вина (бывают иногда редкие исключения – как упоминавшийся выше сотерн к фуа-гра).

А вскоре после приезда Абрасимова к нам в посольство подослали несколько сотен бутылок молдавского вина, которые он сам заказал. Это были Негру де Пуркарь и Фетяска, причем не просто марочные, а в каком-то экспортном варианте. И в один прекрасный момент меня осенило – а не подать ли нам на обед молдавские вина? Они обозначаются в меню, следовательно появляется еще одна союзная республика, да к тому же и Брежневу, наверное, это будет приятно с учетом его биографии. Все начальство было на мероприятиях, поэтому я согласовал свою идею только с Б. Л. Колоколовым, который ее горячо поддержал, добавив, что все привезенное из Москвы вино мы взамен можем забрать в посольство.

И вот наступил решающий вечер. Что скрывать – волновался я страшно. Участвовать в организации обеда такого масштаба, как по числу приглашенных, так и по их уровню – а присутствовало все руководство Французской Республики во главе с Президентом страны Жоржем Помпиду – мне раньше не приходилось.

Помимо того, как понравятся подаваемые блюда, меня беспокоили и многие другие протокольные детали, связанные, например, с рассадкой гостей. Мы готовили ее вместе с французскими «протоколистами», но опасения оставались до последней минуты: а вдруг все-таки допустили какую-нибудь

промашку. Да и других мелких забот, обычно возникающих по ходу подобных мероприятий, тоже хватало. Но все прошло без сучка, без задоринки.

Французские средства массовой информации освещали первый визит Генсека КПСС в их страну с повышенным интересом. Не обошли они своим вниманием и описываемый обед. Ему, в частности, был посвящен отдельный фоторепортаж на страницах крупнейшего иллюстрированного еженедельника «Пари Матч». Этот номер я до сих пор бережно храню в своих «архивах». На нескольких фотографиях Брежнев оживленно объясняет чете Помпиду, чем он собирается их угощать. На одной из них видна и моя физиономия – я был все время рядышком, чтобы прокомментировать, в случае необходимости, обозначенные в меню блюда. Надеюсь, что они Помпиду понравились. Сами понимаете, что спросить об этом у него лично мне возможности не представилось. А где-то за полночь грянул гром.

На обеде от имени Л. И. Брежнева (автор справа).

В такое позднее время посол в ходе визита появлялся у себя в кабинете, чтобы подписать текущие документы, включая финансово-хозяйственные. С пачкой этих последних к нему и зашел завхоз. Несколько минут спустя он, слегка взъерошенный и изрядно покрасневший, пулей вылетает из кабинета и говорит:

– Посол тебя вызывает. Ты уж извини, но когда я подал ему на подпись «требования» (так в посольствах называется документ на списание со склада каких-либо продуктов) на молдавское вино, он прямо разъярился. Спросил, с чьего разрешения я их выдал, мне пришлось сказать, что с твоего. Так ведь все и было,

правда?

– Ничего страшного, – успокоил я его, – сейчас я все Петру Андреевичу подробно объясню. – И без особой опаски захожу к послу, полагая, что после моих разъяснений меня еще и похвалят. Но не тут то было.

– Ты что здесь самоуправством занимаешься! – обрушился на меня Абрасимов. – Тебе кто позволил брать со склада молдавское вино!? Да я его на коленях у самого Бодюла (в тот период Первый секретарь ЦК Молдавии) вымаливал! Да я тебя за такие штучки…

– Петр Андреевич, Петр Андреевич, – пытался оправдаться я, – так ведь было же пожелание Леонида Ильича по возможности шире обозначить в меню обеда представительство национальных республик, а тут именно Молдавия, где он работал. Ну и вообще, какой же другой более весомый повод у нас будет для подачи молдавского вина, чем визит на высшем уровне? Да к тому же мы выдали со склада всего по 40 бутылок Негру де Пуркарь и Фетяски, а получили взамен более шестисот грузинского – для подачи на больших приемах а-ля фуршет оно нам весьма пригодится.

Но все мои доводы на посла мало подействовали, и он еще долго ругал меня всякими нехорошими словами. Я, конечно, понимал: досталось мне не за саму идею подать молдавское вино, а за то, что сделал это, не спросив разрешения у непосредственного начальника. Но все равно обидно было – стараешься, стараешься – и вот тебе в награду.

Ну, что еще можно поведать о «закулисной» стороне визита? За время его проведения Брежневу подарили два автомобиля (о его увлечении французы, разумеется, знали). Один был достаточно ординарной марки «рено» – не помню точно, какой модели. Это произошло в ходе посещения заводов этой компании – я там не присутствовал. А вот в получении второго подарка я участвовал непосредственно.

За день до отлета высокой делегации к посольству подкатил новенький «ситроен – мазератти» – полуспортивная модель совместного франко – итальянского производства (выпускали ее, кажется, весьма недолгий срок). Брежнев со всеми сопровождающими был в это время на каком-то очередном мероприятии. Вызвали меня. Сидевший за рулем француз – им оказался личный водитель-механик Помпиду – пояснил, что это подарок от Президента господину Брежневу. Последний об этом уже якобы знает и высказал пожелание, чтобы машину пригнали в посольство.

Согласовав этот вопрос с охраной, я попросил водителя заехать во внутренний дворик и сам остался с ним. Ждать

пришлось недолго – примерно через полчаса ворота вновь распахнулись и въехали несколько автомашин из кортежа Брежнева, в одной из которых был и он сам. Выйдя из нее, он заметил «ситроен-мазератти» и незамедлительно подошел к нам. Я в свою очередь объяснил: вот, мол, Леонид Ильич, это вам подарок от Жоржа Помпиду.

– Ой, – явно обрадовался Брежнев, – а посмотреть его повнимательней можно будет? Вы мне, Юрий, попереводите?

После чего мы втроем залезли в машину: Брежнев сел за руль, водитель рядом с ним, а я на заднее сиденье. Провели мы в ней, наверное, около часа. Брежнева интересовали все технические детали, и он буквально засыпал француза вопросами. В заключение он обратился ко мне:

– Как вы думаете, Юрий, если я попрошу у Помпиду, он разрешит своему водителю приехать на недельку в Москву в качестве моего личного гостя? Машина со многими неизвестными для меня новинками. Конечно, разберемся и сами, но все-таки лучше было бы, чтобы французский водитель-механик все еще раз обстоятельно показал на месте.

Как я узнал позднее, Брежнев действительно обратился с такой просьбой к Помпиду. И водитель президента летал-таки в Москву, а по возвращении с восторгом излагал свои впечатления от русского гостеприимства.

Я рассказал лишь о некоторых эпизодах, связанных с первым визитом Л. И. Брежнева во Францию. Их, конечно, было много больше – что-то забылось, что-то, на мой взгляд, не заслуживает того, чтобы об этом писать.

Для меня это были крайне напряженные дни, а точнее – сутки. К себе домой я забегал ненадолго: побриться, принять душ, сменить рубашку. Спал урывками – случалось даже, что иногда лишь за своим письменным столом, а иногда в машине (мне помимо прочего приходилось постоянно мотаться во дворец Малый Трианон в Версале, где проживала делегация, и на эти случаи мне выделялась автомашина с шофером).

Но вот визит закончился. Поздно вечером смертельно усталые мы вернулись с официальных проводов из аэропорта в посольство. Мы – это посол, мой коллега Слава Павлов, опять же уже давно очень молодым ушедший из жизни, и ваш покорный слуга. Славе во время визита досталось не меньше, чем мне – он переводил и записывал почти все официальные переговоры и встречи. Посол прошел в свой кабинет, а мы в изнеможении плюхнулись за свои столы в «предбаннике» – там у нас даже диванчика никакого не было. Вдруг раздается его команда: «Зайдите оба».

Заходим. У Абрасимова уже находился шифровальщик с блокнотом для исходящих телеграмм. Посол начинает ему диктовать:

– «В связи с высказанным Л. И. Брежневым пожеланием поощрить сотрудников посольства, особо активно участвовавших в подготовке и проведении его визита во Францию…» – Тут он делает паузу и обращается ко Славе: – Ты у нас кто будешь? – И видя его недоумение, уточняет: – Ну, в смысле должность у тебя какая?

– Второй секретарь, – недоуменно говорит тот.

– А у тебя? – это уже вопрос ко мне.

– Третий секретарь, – отвечаю я.

– «Второго секретаря Павлова назначить первым секретарем посольства, а третьего секретаря Котова вторым. Предложения о повышении в рангах, объявлении благодарностей будут представлены дополнительно», – заканчивает свою диктовку Абрасимов, подписывает телеграмму и отдает ее шифровальщику со словами: – Отправить с грифом «вне очереди».

Мы, естественно, рассыпались в благодарностях.

– Ладно, ладно, – прервал нас посол, – идите отсыпайтесь.

Обычно вопрос о повышении в должности рассматривается Центром довольно долгий срок. Ну и помимо прочего необходимо, чтобы в штатном расписании посольства была соответствующая вакантная ставка. В нашем случае все было проще. Уже на следующий день пришел ответ – «согласны». Правда, сам приказ о назначении вышел позднее, но это уже никакого значения не имело.

Впоследствии мне доводилось еще несколько раз видеть Брежнева «вживе». Это случалось на заседаниях Политико-Консультативного Комитета (ПКК) стран-участниц Варшавского Договора. Его исполнительным секретарем, на которого возлагались все организационные вопросы, являлся заместитель министра иностранных дел СССР Н. П. Фирюбин. Я же в течение четырех с лишним лет был у него помощником, а посему и на мою долю выпадали многие хлопоты, связанные с проведением встреч ПКК на высшем уровне.

Но это уже был совсем другой, серьезно больной Брежнев. Да и не только непосредственно побеседовать, но даже лично поприветствовать Генерального секретаря мне тогда такой возможности, как в Париже, уже не представлялось. А посему, завершая эту главу, в качестве своеобразного эпилога кратко упомянем не о нем, а о Максе Эльбронне.

Наши отношения не прерывались еще долгие годы. Когда я во второй раз приехал в командировку в Париж в 1982 году в

качестве советника постпредства СССР при ЮНЕСКО, то один из первых визитов был, разумеется, к нему. Он к тому времени по возрасту уже оставил должность президента-генерального директора «Галери Лафайет», формально передав бразды правлением своему зятю. Но все равно, как и раньше, каждый день с утра и до позднего вечера он проводил в своем универмаге – без его участия ни один серьезный вопрос не решался.

Я опять познакомил с Эльбронном своего нового начальника – нашего постпреда при ЮНЕСКО Ю. М. Хильчевского. Для первой встречи Макс пригласил нас в один из самых изысканных парижских ресторанов «Тайован», названный именем легендарного французского кулинара времен средневековья.

Перед походом туда я проштудировал имеющуюся информацию об этом заведении, в частности о том, какие именно блюда являются у них «фирменными». Поэтому, когда принесли «карту» (по-нашему – меню) я долго не колебался и заказал сервелат из морепродуктов и филейчики дикой утки с лесными ягодами. До этого нам на аперитив подали по бокалу шампанского «Дом Периньон», а к нему микроскопические закусочные пти-фуры. Аппетит разгорелся не на шутку.

Приносят мой сервелат, согласно описанию состоящий из доброго десятка компонентов: от устриц и морских ежей до омаров. На вид – несколько тоненьких ломтиков розовой колбаски, по консистенции напоминающей омлет. По вкусу нечто, конечно, достаточно нежненькое, но порция настолько невелика, что и распробовать-то толком не удалось.

С уткой примерно та же история: тарелка из севрского фарфора огромная, а выложенные на ней художественно декорированные кусочки – малюсенькие. По нашему выражению – «на один зубок» положить.

Слегка отыграться удалось лишь на сырах – они являются обязательной заключительной частью настоящего французского обеда. Как утверждал великий гурман и автор многочисленных произведений о кулинарии Брийя-Саварен: «Десерт без сыра – то же самое, что красавица без глаза».

В «Тайован» к нам подкатили большущую тележку с богатейшим ассортиментом сыров. К ним подавались специальной выпечки хлеб и сливочное масло, производимое на маленькой ферме в Нормандии исключительно только для этого ресторана. Как говорится, «бери – не хочу», но, увы, кем-то были придуманы правила «светского» этикета, а соблюдая их, особо не разойдешься. Так что взять пришлось несколько сортов, но по чуть-чуть.

К кофе мы с Ю. М. Хильчевским позволили себе по глоточку

очень старого кальвадоса. А так, на шесть человек, присутствовавших на ужине, была выпита одна бутылка красного вина и одна белого. К сожалению, не помню наверняка, какого именно (а выдумывать не хочется), но, безусловно, отменного качества.

Я сидел рядом с Эльбронном, поэтому, когда он выписывал чек, смог невзначай взглянуть, на какую он сумму. Не буду сейчас ее называть, так как цены за последние десятилетия изменились на порядки. Могу лишь сказать, что по моим прикидкам в «нормальном» ресторане десяток человек мог бы сытно и вкусно поесть за эти деньги минимум раз пять. Я же, вернувшись домой, залез в холодильник и немножко перекусил перед сном.

Передо мной сейчас лежит записочка от Эльбронна, датированная 14 октября 1985 года. Мне переслал ее в Москву мой родственник (муж сестры) и друг Саша Покровский. В те времена он, будучи доктором химических наук со знанием иностранных языков, получил назначение в секретариат ЮНЕСКО, где проработал в итоге более двадцати лет. Записочка невелика, написана на русском языке и я приведу ее полностью с сохранением орфографии автора:

«Дорогой друг!

Против меня, Господин Покровский. Он мне передал Вашу подарку. Я очень чувствую Вашу мысль.

Будьте уверены, пожалуйста, что мы с Полетт Вас не забываем. Может быть, мы будем Вас видеть скоро в Париже!

Извините мой плохой русский язык!

С уважением

Макс Эльбронн»

Я через пару лет уехал послом СССР в Шри-Ланку. И там получил теплое поздравительное послание в связи с этим назначением от Макса. А вот повидать его лично больше уже не пришлось. Когда я наконец снова попал в Париж, его в живых уже не было. А «Галери Лафайет», которому он посвятил всю свою жизнь, по-прежнему остается одним из самых шикарных парижских магазинов.

О посольских «дачках», марсельском буйабесе и о петухе в вине

Не буду скрывать от читателя, что в изначальном варианте название этой главы выглядело несколько иначе: «Покупаем-продаем под Парижем дачки». Но, когда я фактически завершил описание этого сюжета, в мою вечно неуемную душу невольно закрались определенные сомнения. Возникли они, однако, сосем не в связи с предлагаемой на ваш суд историей. Она не только «дорога мне как память», но и сама по себе, на мой взгляд, не лишена определенного интереса – недаром даже П. А. Абрасимов в своих сугубо политизированных мемуарах «На дипломатическом посту» все же счел необходимым также поведать и о ней. Сделал он это, правда, походя, особо не касаясь разных занимательных, а порой и просто авантюрных деталей, а ведь в них-то и заключается вся соль проведенной операции.

Нет, меня смутили обстоятельства совсем другого характера: не слишком ли далеко в сторону занесло меня от основной канвы моих большей частью «гастрономических» воспоминаний? Я, разумеется, не давал строгого обета писать только и исключительно на эту тему. Но, так уж получилось, что у меня практически нет ни одной главы, где бы она не проходила красной нитью или хотя бы не была упомянута. Пришлось на время прервать непосредственно «творческий» процесс и слегка призадуматься. Впрочем, не надолго – плох тот дипломат,

особенно вышедший из добротной школы А. А. Громыко и его сподвижников, который не может найти удобоваримый повод или предлог для того, чтобы связать воедино не совсем совместимые сюжеты.

При этом я никоим образом не претендую на то, чтобы называться непосредственным учеником Андрея Андреевича. Переводить ему в молодые годы мне довелось неоднократно, причем не только официальные беседы в Москве с его африканскими коллегами, но и, скажем, изредка французские кинофильмы во время их с супругой заездов в Париж. Но не более того.

Видел, впрочем, много раз его рукописную правку представляемых ему на рассмотрение и подпись документов. Сделанная толстым синим карандашом, большими полупечатными «ученическими» буквами, она всегда была, как говорится, весьма «по делу». Для личного же разговора и напутствий он принимал меня всего лишь один раз в Кремле уже много лет спустя в своем новом и недолгом качестве Председателя Президиума Верховного Совета СССР перед моим выездом послом на Шри-Ланку.

Но зато я немало потрудился бок о бок с его заместителями: сначала с И. Н. Земсковым, а затем с Н. П. Фирюбиным – а это тоже была школа весьма и весьма обстоятельная.

«Ну, и к чему все эти доморощенные реминисценции?» – вправе спросить придирчивый читатель.

А к тому, отвечу я, что, благодаря этой самой выучке, я быстренько нашел приемлемый вариант для того, чтобы относительно логично и без больших натяжек соединить в одной главе всякие пертурбации, связанные с куплей-продажей «дачек», с рассказом о некоторых наиболее любимых мною блюдах французской национальной кухни. С тем, чтобы все же не слишком уж смешивать в одну кучу эти, в общем-то, разные сюжеты, я решил описать их последовательно: сначала о самих «дачках», а уж потом о всяческих вкусностях, которые мне удалось попробовать в ходе всей этой затянувшейся «дачной эпопеи».

Начну с того, что одним из итогов визита Л. И. Брежнева во Францию стало окончательное оформление договоренности о выделении нам участка под строительство нового служебно-жилого комплекса для размещения посольства СССР в Париже. Приобретенное Россией в начале XIX века здание на улице Гренель было занесено в список (и находится в нем до сих пор) так называемых «исторических объектов, находящихся под охраной государства».

Этот действительно великолепный особняк был построен известным французским архитектором Робером де Котом (учеником великого Ардуэн-Мансара – личного зодчего короля-солнца Людовика XIV) в 1710 году. По имени первых владельцев он носит гордое название «дворец д'Эстре». К этому родовитому семейству принадлежали многие известные во Франции личности, в основном военоначальники, но была среди них и знаменитая любовница Генриха IV – Габриэль д'Эстре. Утверждают, что среди гостей, посещавших «дворец», однажды был и сам Петр Первый.

Разумеется, само по себе богатое историческое прошлое принадлежащего нам здания может вызвать лишь чувства почтительного уважения и даже гордости. Я, в частности, их испытывал. Но надо откровенно признать, что для нормального функционирования современного посольства оно подходило мало, а уж о проживании в нем в тогдашних условиях и говорить не приходилось. Поэтому понятно, что П. А. Абрасимов весьма энергично взялся за проектирование строительства нового посольского комплекса. Дело это, однако, было небыстрое, а посему одновременно он загорелся новой идеей.

Помимо особняка на улице Гренель, у Советского Союза было в Париже и его пригородах немало другого недвижимого имущества, включая представительскую виллу посла (мы называли ее по-нашему – дачей) в маленьком городке Брюнуа недалеко от столицы. Расположена она была на участке в шесть гектаров, а через дорогу находились еще три гектара земли в болотистой, заросшей сорняками местности, которые никак не использовались. Я вынужден упомянуть об этой мелкой детали, так как впоследствии, сами увидите, ей придется сыграть весьма заметную роль.

Здание самой виллы особыми архитектурными изысками не отличалось – простой, серого кирпича двухэтажный дом в незамысловатой форме спичечного коробка. На первом этаже находились небольшая гостиная, столовая, кухня и какие-то подсобные помещения. На втором – маленький кабинет и две спальни. В. А. Зорин бывал там весьма редко. Не слишком полюбил дачу и новый посол. Однажды он сказал мне:

– Не нравится мне в Брюнуа. Шумно там из-за проходящей мимо дороги. А уж для представительских целей помещения совсем не годятся – не может туда советский посол приглашать солидных гостей. Одним словом, я поручил торгпредству попытаться поменять эту дачу на какую-нибудь другую, посолиднее. Пусть поднапрягут свои связи в местных деловых кругах.

Ну, поручил и поручил – не мне же. Поэтому я на какое-то время об этом намерении Абрасимова забыл. Но вот прошло где-то около месяца, и он мне о нем напомнил:

– Тут вроде бы торгпредские подыскали какой-то вариант обмена виллы в Брюнуа. Завтра поедем смотреть.

На следующее утро – это было воскресенье, прихватив с собой завхоза, отправились на осмотр. Прибыли в указанное место – довольно обширное поместье с расположенным на холме огромным строением. На вид это было весьма внушительное сооружение. Настоящий дворец с анфиладой пустых залов на первом этаже и спален с туалетными комнатами на втором. Были еще и многочисленные чердачные помещения.

Но все это «великолепие» находилось в ужасном состоянии. Было сразу видно, что здесь никто не жил годами, а то и десятилетиями. Многие перекрытия явно прогнили, допотопное санитарно-техническое оборудование насквозь проржавело и т. д. и т. п. Мы с завхозом пришли в ужас, а послу, похоже, в целом понравилось, хотя чувствовалось, что и у него некоторые сомнения все же имеются. Вернувшись в посольство, стали держать «совет в Филях». Мы постарались обосновать все наши доводы против предложенного варианта, главным из которых была необходимость длительного дорогостоящего ремонта.

– Много вы понимаете в ремонтах, – раздраженно отвечал нам шеф. – Мне в своей жизни доводилось делать такие, какие вам и не снились.

И вот тут-то – на свою голову – я привел еще один резон:

– Петр Андреевич, но ведь это первое и пока единственное предложение. Наверняка еще будут другие, может быть, стоит немного подождать и уж только потом принимать окончательное решение?

– Другие предложения… другие предложения, – проворчал посол. – Тоже мне умник нашелся. Вот и займись этим вопросом сам, прямо с завтрашнего дня.

Как известно, чаще всего любая инициатива – наказуема. Так произошло и в моем случае. Тогда я и подозревать не мог, что именно «этим вопросом» мне придется заниматься почти целиком последующие несколько месяцев.

Для начала я обратился к своей «палочке-выручалочке» – Эльбронну, о котором шла речь в предыдущей главе. Он помог мне наладить контакты с несколькими солидными агентствами, занимающимися недвижимостью. Но там выяснилось, что никаким прямым бартером они не занимаются и заниматься не будут. Речь может идти только о продаже виллы в Брюнуа и о покупке на вырученные средства другого подходящего

загородного жилища.

С подысканием последнего особых проблем не было. Я начал с того, что просмотрел буквально сотни фотографий продающихся поместий в парижских пригородах в радиусе от 10–15 до 60–70 километров. Те, что заинтересовали меня, а таких было около тридцати, я посетил сам и во всех деталях ознакомился с ними на месте. В итоге остановился на трех, которые находились в хорошем состоянии, были оснащены современным оборудованием и отвечали, на мой взгляд, необходимым требованиям как для проживания, так и для проведения протокольных мероприятий.

О результатах своих поисков доложил послу. Перед тем как отправиться на осмотр подобранных вариантов, он спросил:

– Ну, а у тебя самого есть какие-нибудь преференции относительно одного из них?

– Они, конечно, очень разные, Петр Андреевич, – ответил я, – сами увидите. Но, не скрою, свои симпатии у меня имеются. И все же разрешите мне сейчас не говорить о них – мне было бы интересно сравнить свои впечатления с вашей точкой зрения на сей счет.

В поездке провели несколько часов. Посол внимательно изучил каждый объект и надолго задумался. В конце концов он сказал:

– Да, ты, пожалуй, прав. В каждом случае есть свои плюсы и минусы, но с учетом всех обстоятельств я бы остановился на вилле в Марль-ан-Бри.

Мне оставалось только порадоваться, что в данном случае мое мнение совпало с мнением начальника. Дело оставалось за малым – как поется у Владимира Высоцкого: «Где деньги, Зин?» Естественно, поиски новой дачи я вел параллельно с попытками найти покупателя на старую. А вот эта задачка оказалась потруднее.

Представители компаний по торговле недвижимостью, осмотревшие наше владение в Брюнуа, были достаточно единодушны в своих оценках: больше 600–800 тысяч франков за нее вряд ли получишь. К тому же на это может уйти весьма много времени – предложения о продаже вилл под Парижем в те времена значительно превышали спрос на них. А нам-то требовалась сумма где-то около трех миллионов франков. Поначалу я сильно приуныл – ситуация казалась неразрешимой. Но вот как-то однажды один из моих французских «подельщиков» спросил:

– А почему вы пытаетесь продать именно дом с участком, а не просто саму землю? У вас имеется право на строительство на ней

каких-либо жилых или служебных помещений?

Вопрос был для меня неожиданным, пришлось поднимать всю необходимую документацию. Выяснилось – имеется, но не с очень высоким коэффициентом – т. н. COS'ом. Я и не подозревал о существовании подобной аббревиатуры – от французского «coefficient d'occupation du sol», которая вскоре стала сниться мне по ночам. У нас, если мне не изменяет память, COS был 36 процентов. Это означало, что именно такой суммарный метраж строительных площадей в процентном исчислении от размеров территории можно возводить на принадлежащей нам земле (речь шла только об основных пригодных для этих целей шести гектарах). Однако даже этот невысокий COS изменил ситуацию в корне.

Теперь мы подыскивали уже не потенциальных покупателей виллы, а профессиональные компании, заинтересованные в строительстве зданий в пригороде Парижа. Их оказалось немало, и предлагаемые ими цены сразу возросли на порядок и постепенно подошли к желаемому уровню в три миллиона франков. Однако, как известно, аппетит приходит во время еды. Теперь посла уже не устраивала и эта внушительная сумма, и передо мной вновь и вновь ставилась задача не прекращать поиски более богатых инвесторов.

И вот как-то раз меня вывели на человека, которого звали Жан-Клод Аарон (его имя стояло первым в справочнике «Кто есть кто во Франции»). Он был одним из крупнейших французских строительных подрядчиков – т. н. «constructeur-promoteur». Его основные интересы лежали в сфере строительства гостиниц – ему довелось возводить их не только во Франции, но и в США, Канаде и других странах. Занимался он и возведением других объектов, в частности «на его совести» лежит сооружение Монпарнасской башни – высоченного здания под шестьдесят этажей в историческом округе Парижа, вызвавшее в свое время бурю возмущенных протестов со стороны жителей столицы. Ознакомившись с нашим участком, Аарон сказал, что в принципе его фирма могла бы приобрести его за более высокую, чем нам до сих пор предлагали, цену, но при условии повышения уровня установленного для него COS'а. Начали выяснять, можно ли это сделать. Оказалось, что в принципе можно, хотя и весьма не просто.

Коэффициент разрешенного уровня строительства устанавливается во всех территориальных подразделениях Франции специальным правительственным указом. Поэтому для того, чтобы изменить его, необходимо соответствующее постановление правительства. За решение этой задачи взялся сам

посол, используя свои контакты на высоком уровне, вплоть до президента страны. Но было и другое препятствие – необходимость получения согласия также и со стороны местных органов власти. А они и слушать об этом не хотели – их избиратели ко всякого рода новостройкам в своем районе относились весьма негативно. Дело, казалось, зашло в тупик. И вот тут-то в разговоре с одним из моих французских «консультантов» я, не помню уже в какой связи, упомянул о тех самых принадлежавших нам болотистых трех гектарах по другую сторону дороги. Здесь придется сделать небольшое отступление и кратко рассказать о связанной с ними проблеме. Без этого будет непонятна суть предпринятого нами в дальнейшем весьма неординарного хода.

Еще в ходе первого посещения протокольного отдела МИДа Франции по приезде в Париж мне там сказали:

– Господин Котов, у нас к вам есть просьба – напомните еще раз вашему послу, что уже долгий срок остается без ответа наша нота относительно продажи советской стороной узенькой полоски земли – шириной не более 10 метров – с принадлежащего вам участка в Брюнуа. Речь, естественно, идет о его неиспользуемой части. Дело в том, – пояснил мой собеседник, что проходящая там дорога модернизируется и расширяется, повышая свой статус с департаментского до национального. Работы с двух сторон уже ведутся полным ходом. Нужная для расширения земля у частных владельцев при необходимости выкупается в принудительном порядке. В вашем же случае мы столкнулись с дипломатическим иммунитетом, а посему ожидаем от вас жеста доброй воли.

В центре – П. А. Абрасимов, а я, как положено, чуть позади.

Я, как и положено, сразу же доложил об этом обращении В. А. Зорину. Тот от него практически отмахнулся, сказав, что оно своевременно было отправлено в Москву и рассматривается Центром. Процедура эта, мол, довольно долгая, необходимы всяческие согласования для принятия решения, так что ничего с французами не случится – подождут. Потом, помнится, мы все же направили в свой МИД еще одну «напоминаловку» на эту тему, но ответа так и не получили.

Ну, а теперь вернемся к нашим покупкам-продажам. Последующие события развивались следующим образом. В соответствии с разработанным и одобренным шефом планом я напросился на встречу с мэром Брюнуа, который меня незамедлительно принял. Передал ему приветы от посла. Поблагодарив, он спросил:

– А что-то господина Абрасимова совсем не видно в наших краях? Неужели его чем-то не устраивает резиденция в Брюнуа? Для нас всегда было большой честью, что советские послы уже долгие годы проводят здесь свой досуг и принимают друзей.

– Да нет, что вы, – стараясь выглядеть как можно более искренним, отвечал я, – наоборот, ему здесь очень нравится! Такое прекрасное место! Есть, правда, одно обстоятельство, из-за которого он сюда не так часто приезжает, – доверительно сказал я мэру. – Дело в том, что господин Абрасимов страдает сильной бессонницей (это, кстати, соответствовало действительности), а из-за проходящей мимо дороги здесь даже ночью постоянный шум.

При упоминании о дороге мэр сразу оживился и изменил тему разговора:

– Вот именно об этом я и хотел бы с вами поговорить. Мы уже засыпали наш МИД письмами об оказании содействия в решении вопроса о приобретении нескольких сотен квадратных метров вашего участка. Ведь вы сами понимаете, что, если в одном месте останется прежняя узкая полоса движения, то у нас с двух сторон будут постоянные пробки. Передайте, пожалуйста, нашу убедительную просьбу господину послу помочь нам и поскорее разрешить эту затянувшуюся проблему.

– Могу вас заверить, – слегка слукавил я, – что мой шеф прекрасно понимает сложившуюся ситуацию и сделает все от него зависящее для ее быстрейшего завершения в ваших интересах. Этим, однако, он практически будет вынужден сам себя «выселить» из Брюнуа. Он и сейчас-то не может спать здесь из-за шума автомашин, а уж когда их количество после расширения

дороги увеличится… В связи с этим господин Абрасимов, – продолжил я, – принял трудное для себя решение расстаться с так приглянувшейся ему виллой в Брюнуа и приобрести взамен ее другую. Но, увы, при нынешнем COS'е продать это владение за сумму, позволяющую купить хоть что-то подобное, не представляется возможным. Поэтому у нас к вам встречная просьба – дайте согласие на поднятие COS'а, а со стороны правительства возражений не будет.

Выслушав наше пожелание, мэр заметно погрустнел. По всему было видно, что особого энтузиазма оно у него не вызывает. Но в этот момент я вытащил из рукава припрятанный там козырной туз:

– Наш посол хорошо осознает, что для вас это связано с определенными трудностями. Поэтому в виде компенсации он будет готов не просто продать несколько соток от нашего участка в три гектара, а передать его целиком в дар коммуне Брюнуа. Вы могли бы провести там необходимые мелиоративные работы и разбить, к примеру, парк для местных жителей.

Прямо скажем, мэр был в шоке. Он попросил дать ему некоторое время, чтобы обсудить это предложение с коллегами. Через несколько дней поступил положительный ответ с небольшой оговоркой: принять в дар не имеем права, а посему купим. И «купили»-таки за баснословную сумму в один французский франк! Пришлось на эту символическую сделку все же оформлять соответствующий контракт о купле-продаже.

Подняв COS до 60 с лишним процентов, возобновили переговоры с Аароном. Тот свое обещание сдержал и предложил за участок сумму где-то уже под пять миллионов франков. Но послу и этого показалось мало. Была разработана еще одна операция «Ы». На очередной встрече с французом П. А. Абрасимов сделал первый ход пешкой, предложив тому поучаствовать в тендере на строительство нового здания нашего посольства в Париже. При этом ему был обещан благосклонный подход к рассмотрению его предложений, если они будут конкурентоспособными. Затем последовал уже более сильный ход ферзем:

– Господин Аарон, а вы слышали, что в 1980 году в Москве состоятся Олимпийские Игры? – спросил посол.

– Разумеется, кто же этого не знает, – прозвучал слегка недоуменный ответ.

– А известно ли вам, – последовал очередной вопрос, – что в связи с этим советское правительство приняло решение о строительстве в нашей столице нескольких гостиниц между народного класса? Меня информировали, что эта сфера является

приоритетной в вашем бизнесе. Не хотели бы вы поучаствовать в реализации данного проекта? Не буду скрывать, что к нему уже проявили интерес несколько крупных строительных компаний из США, Японии, Германии и других стран.

Подтвердив, что у него накоплен солидный опыт возведения высококлассных отелей по всему миру, Аарон высказал готовность побороться с конкурентами за право участия в московском строительстве.

– В таком случае, – продолжил мой шеф, – я мог бы помочь вам в этом. При условии, конечно, что вы еще немного поразмышляете о максимальной цене за наше владение в Брюнуа. Ваше преимущество перед другими соискателями будет заключаться в том, что в ближайшие дни вы сможете вылететь в Москву и изложить ваши предложения лично Председателю Правительства СССР Косыгину – я с ним об этом договорюсь. Если они будут интересны для нас, не исключаю, что вам удастся получить заказ, в том числе и с учетом нынешнего подъема в советско-французских отношениях.

Жан-Клод Аарон слетал в Москву, где был принят А. Н. Косыгиным. Мы получили за Брюнуа не изначально предполагаемые 600–800 тысяч франков, а более шести миллионов. Несколько лет спустя в Париже было возведено новое здание нашего посольства, а в Москве к Олимпиаде французами была построена гостиница «Космос».

Теперь, когда необходимые средства были изысканы, можно было вплотную заняться и приобретениями. Владельцем облюбованного поместья в Марль-ан-Бри являлся некий Ричард Хаас – средней руки промышленник, которому принадлежала фабрика по производству душевых кабинок и прочего мелкого оборудования для ванных комнат. С ним шла затяжная борьба обратного порядка – по снижению первоначально запрашиваемой им цены. Торговались упорно, несколько раз сделка была на грани срыва. И с Хаасом была проведена уже апробированная комбинация. Он также летал в Москву с образцами своего оборудования, где его принимал, правда, не сам премьер, а его зять – Д. М. Гвишиани, бывший в то время сопредседателем т. н. «малой» советско-французской комиссии по экономическому и научно-техническому сотрудничеству.

В результате после долгих торгов удалось сбить цену почти на миллион франков, да еще и заставить владельца провести немалые работы по благоустройству территории (где-то 13–14 гектаров). Ему пришлось возводить новую солидную ограду, на месте старой оранжереи построить комфортабельный кинотеатр, заасфальтировать многочисленные тропинки, реставрировать ряд

подсобных хозяйственных помещений и т. п. На участке находился небольшой пруд с островком посредине. На нем возвели симпатичную беседку и перебросили мостик «на сушу». Из Брюнуа переселили по новому адресу шесть проживавших там лебедей. Прихватили из старого поместья и статую тяжеленного мраморного льва на постаменте. Перевозили его собственными силами и намаялись изрядно: он чуть не проломил пол посольского грузовичка и едва не придавил парочку нерасторопных рабочих.

Само здание, стилизованное под небольшой старинный замок с башенкой, в особом ремонте не нуждалось. Переделали только полуподвальное помещение, где раньше хранился урожай из обширного сада с фруктовыми деревьями. Там построили сауну и целиком отделанный деревом зал с мангалом для шашлыков. Всю имевшуюся обстановку: мебель, светильники и прочее бывший хозяин оставил за нами. Первым французским гостем, посетившим эту загородную резиденцию советского посла, стал Ж. К. Аарон с семьей. И здесь снова придется сделать маленькое отступление.

Когда я передал ему приглашение приехать к нам на Гренель для личного знакомства с послом, он прибыл туда со своим коммерческим директором Менаром де Шалем (надо же, как меня «достала» вся эта история – до сих пор разные фамилии помню). Последний исполнял и функции водителя маленькой автомашины, из которой с большим трудом выбрался Аарон – его рост был где-то под два метра. И надо же было такому случиться, что Абрасимов вышел из кабинета и через окно увидел эту сцену.

– Ты кого ко мне привел? – набросился он на меня, – разве солидные люди на таких машинюшках ездят!? Это от него мы миллионы собираемся получить? У него даже шофера собственного нет!

Правда, после моих объяснений, что я проверял личность потенциального покупателя через различные источники, включая экономический отдел ЦК компартии Франции, он немного успокоился. Но и при дальнейших встречах, а они всегда проходили по подобному сценарию, по-прежнему слегка недоумевал – что это за скромность такая непонятная?

А теперь вернемся к тому воскресному утру, когда мы поджидали гостя на неофициальный дружеский завтрак в Марль-ан-Бри. В назначенное время к дому подкатил роскошный белый «роллс-ройс». Из него вылез водитель в расшитой золотом униформе и фуражке и почтительно распахнул заднюю дверь. Оттуда сначала выпрыгнули две борзые и лишь затем появился сам Аарон с женой и детьми. Так что сами видите – понятия о

скромности у разных людей в разное время тоже бывают разные. Во время завтрака произошел, в частности, такой шутливый разговор:

– Если вам, господин посол, в какой-то момент надоест служба вашего помощника, – сказал Аарон, – дайте мне знать. У меня для Юрия всегда найдется место агента по купле – продаже недвижимого имущества.

В определенной мере шуточка эта оказалась пророческой. Из посольства меня не уволили, а вот мои похождения с недвижимостью на этом не закончились. Денег-то теперь было с излишком. И у Абрасимова появилась новая задумка: а не прикупить ли нам еще одну «дачку» на атлантическом побережье Франции? И снова я отправился по агентствам изучать сначала фотографии подходящих объектов, а затем путешествовать по различным местечкам для детального ознакомления с ними. По уже отлаженной схеме опять отобрал три варианта, которые были показаны послу. Он остановил свой выбор на вилле «Альбатрос», расположенной на окраине знаменитого курортного городка Довиля. От Парижа до него около трех часов езды.

Опять начался затяжной процесс по снижению первоначально запрашиваемой цены, к которому был подключен и один из советников посольства. Прежние заготовки в данном случае не подходили. Владелицей виллы была весьма пожилая вдова бургундского виноторговца. Никакими делами она не занималась, и отправлять ее в Москву было не за чем. Да, боюсь, и перелеты ей тогда были уже не по силам. Так что пришлось просто долго и нудно торговаться. Поначалу хозяйка запросила три миллиона франков за пустой дом (имевшуюся там мебель она собиралась вывезти или получить за нее отдельную плату). В итоге уговорили ее продать виллу вместе со всей обстановкой за два с чем-то миллиона франков.

Единственное, что она собиралась забрать, помимо личных вещей, была семейная винотека, хранившаяся в подвале виллы. Посол отнесся к этому равнодушно – пускай, мол, увозит свое вино на здоровье. Когда все детали сделки были утрясены, мы с завхозом на его пикапчике отправились в Довиль принимать ключи от приобретаемого имущества. Там нас ожидала грустная владелица – расставаться с «Альбатросом» ей, конечно, не хотелось. Но что поделаешь, муж умер, дети выросли и разъехались по разным краям, а содержать виллу для себя одной ей было уже не под силу. Отдала она нам ключи и неожиданно сказала:

– Знаете, Юри́, я в итоге решила не возиться с вывозом вина – у меня его особо и пить-то некому. Хоть вы со своей бесконечной

торговлей и потрепали мне немало нервов, в чем-то вы мне все равно симпатичны. Так что, Бог с вами, забирайте вино сами – я вам его дарю.

Поначалу я даже слегка растерялся от такого широкого жеста. Осматривая подвалы, я, естественно, видел это вино и даже на глазок прикинул его количество: где-то около двухсот бутылок. Потом начал быстренько соображать, а что я скажу об этом послу. Можно, разумеется, просто умолчать. Он и так уже знает, что вина на вилле не будет. Но на следующий день вдова должна была отправиться в Париж для подписания купчей и там встретиться с Абрасимовым. А вдруг она упомянет об этом подарочке? Возможную реакцию шефа я мог себе легко представить. После краткого размышления я нашел следующий выход:

– Огромное спасибо, мадам, я очень тронут вашим вниманием и благодарен за щедрый дар. Но ведь покупателем виллы являюсь не я, а посол. Видимо, было бы более правильным подарить большую часть вина именно ему. Как я видел вскользь, у вас порядка сотни бутылок, поэтому, скажем, – ему – 80, а мне то, что останется.

– Мне казалось, что бутылок там побольше, впрочем, разумеется, я не считала. В общем, так, поступайте, как считаете нужным. Мое дело было предложить вино вам.

Мы получили ключи, одним из них открыли погреб и загрузили вино в машину. Вот где пригодился пикап завхоза – на обычной легковушке мы бы его увезти не смогли. Вернувшись в Париж, сообщил послу о том, что ему подарили 80 бутылок бургундского, а остаток хозяйка хотела бы презентовать мне.

– Забирай, – милостиво разрешил шеф, – заслужил.

Подаренное вино разошлось быстро. Поделился им и с завхозом, и с советником, помогавшим в покупке, и просто с друзьями, не имевшими к ней никакого отношения. Больше лично мне заниматься куплей-продажей дач не довелось. Остававшийся неизрасходованным миллион франков мы с бухгалтером буквально на коленях умолили Петра Андреевича зачислить на статью государственных доходов. Сам же он все порывался прибрести еще что-нибудь, хотя до нас уже доходили слухи, что в МИДе мечут гром и молнии по поводу самоуправства посла. Но еще одну бартерную сделку Абрасимов все-таки совершил. Ею непосредственно занимался не я, а мой коллега по протокольной службе, но вкратце упомяну и о ней.

У нас под Парижем имеется еще одна дача, используемая для отдыха всего коллектива посольства: и дипломатов, и административно-технического персонала. Расположена она в

городке Мант-ля-Жоли. По преданию именно там будущий король Генрих IV произнес свою знаменитую фразу «Париж стоит обедни» и в местном соборе (он сохранился до сих пор) перешел из протестантов в католики.

Так вот, после упомянутой истории с тремя «бесхозными» гектарами в Брюнуа мы решили проверить всю документацию и на дачу в Манте. И там оказались сюрпризы – выяснилось, что помимо основного участка более чем в десять гектаров, нам принадлежали еще несколько мелких отрезков земли, разбросанных в удалении от основной территории. В практическом плане как-то использовать их возможности не было, а потому решили попытаться их продать. Однако за «живые» деньги покупателя найти не удалось. В конце концов их приобрела одна строительная компания, услугами которой, кстати, пользовался и Аарон, построив взамен на нашем участке за свой счет четырехэтажный дом для проживания отдыхающих сотрудников, кинотеатр и бассейн.

Что можно сказать в заключение первого раздела этой главы? С тех пор во Франции сменилось много советских, а затем российских послов. Все они используют дачу в Марль-ан-Бри как для отдыха (хотя, можете мне поверить, выпадает он им нечасто), так и для проведения протокольных мероприятий. На даче в Довиле отдыхают по графику семьи дипломатов, а иногда на выходные дни заезжает и посол. Вся эта недвижимость была перерегистрирована в качестве собственности российского государства.

Регулярно бывая на протяжении последнего десятилетия в кратких служебных или частных поездках во Франции, мне довелось вновь посетить эти «дачки». Для многих моих более молодых коллег явилось неким откровением, что я участвовал в их приобретении. Я этому особого значения не придаю. Но вспоминаю, а теперь и пишу обо всех связанных с этим перипетиях, не скрою, с удовольствием. К тому же, помимо прочего, они предоставили мне несколько неожиданную возможность углубить свои практические знания в области французских кулинарных традиций.

Ну каким все-таки образом связаны всякие дачки и эта самая кулинария? Не буду больше интриговать читателя и, не слишком увлекаясь (дай мне только волю – часами могу рассуждать на эту тему), постараюсь в сугубо конспективном плане на него ответить. К тому времени, когда мне выпала нелегкая участь заняться всей этой дачной эпопеей, я работал в Париже уже около четырех лет. Так как кулинария является моим хобби с юношеских лет, думаю, вполне понятно, что уж где-где, а во

Франции я уделял этому увлечению значительную долю своего довольно редкого досуга.

Прежде всего, конечно, покупал и внимательно штудировал соответствующую литературу. Из нее узнал, в частности, что во Франции традиционно существуют как бы три кухни, ну а если с нюансами, то и больше. На первой позиции размещается «Haute cuisine» – «высокая кухня», которую теперь все чаще называют «новой», или «Moderne», т. е. «современной». Она, разумеется, крайне изысканна, весьма полезна для здоровья, а соответственно и достаточно дорогая: только лучшие натуральные продукты, элегантная посуда и высокохудожественное оформление. При ее изготовлении не допускаются никакие там высококалорийные или острые соуса и приправы, равно как и прочие «вредные» ингредиенты.

В качестве примера сошлюсь, в частности, на ранее описанный поход с Эльбронном в гурманский «Тайован». Могу к этому добавить, что пару раз сподобился побывать и в ресторане «Максим» – в этом легендарном воплощении всего того, что связано с «высокой кухней». Ну что же, интерьеры там действительно роскошные, хотя, как мне показалось, бархатные занавеси были слегка побиты молью. Запомнились ливрейные лакеи при входе, которым посетители небрежно бросают ключи от машины с тем, чтобы ее отогнали на прилегающую стоянку. Теперь, если не ошибаюсь, таковые появились и в Москве, как, впрочем, и филиал самого «Максима». Я, в общем-то, не уточнял, существует ли он и поныне – что-то упоминания о нем давно не попадались. Мне, впрочем, это все без разницы: даже о блюдах, подаваемых в знаменитом на весь мир парижском заведении, лично мне особо и вспомнить нечего, кроме того разве, что ни малейшего впечатления они на меня не произвели.

В отношении же этого изначально русского ресторана в Париже мне на память приходит следующая байка, рассказанная кем-то из знакомых французов. Многие добропорядочные парижане, а также и провинциалы со средним уровнем заработка терпеливо откладывали с трудом сэкономленные франки, чтобы хоть один раз в жизни позволить себе посетить это столь престижное место. Но не ради самих подаваемых там изысканных еды и вин, а с тем, чтобы затем на протяжении долгих лет иметь «законный» повод, сидя в тесной компании с приятелями, невзначай нет-нет да и бросить: «Помнится, как-то раз решили мы с Мари отужинать в «Максиме», и вот…» или «Однажды, будучи в Париже, заглянули мы с Жаком перекусить в «Максим», а там, знаете ли…»

К чему, собственно говоря, я все это излагаю? А по той

простой причине, что хоть несколько слов на эту тему, но сказать вроде бы надо. А так, в принципе, не люблю я все эти великосветские заведения, а посему и распространяться на их счет больше не намерен и перехожу ко второй французской кухне, которая именуется «Cuisine bourgeoise». О наиболее правильном толковании этого понятия в русском языке мы, в частности, долго дискутировали с дочкой Юлей, когда она с коллегами занималась под моим присмотром переводом уже упомянутого «Большого кулинарного словаря» А. Дюма.

Ранее мы, воспитанные в «марксистко-ленинских традициях», привыкли воспринимать прилагательное «буржуазный» с классовых позиций, противопоставляя его «рабоче-крестьянскому». Но ведь в данном случае речь-то идет о кухне, а не о политическом противостоянии. Шутка, конечно, но, как известно, и в ней иногда заключается определенная доля истины.

В давние времена слово «буржуа» во французском языке имело сначала основное значение «горожанин», а затем «мещанин» или «обыватель». Так какое же определение стоило бы подобрать применительно к этой кухне: «городская» или «обывательская»? Мне лично не нравится ни то, ни другое. Может быть: «повседневная» или «общераспространенная»? Не буду навязывать своего мнения, пусть каждый называет ее так, как ему больше нравится.

Я же со своей стороны лучше расскажу немного о третьей кухне – «региональной», или, как ее еще называют во Франции, «cuisine de terroirs». Правда, на мой взгляд, между двумя этими понятиями все же есть определенная разница. В двух словах характеризуя французскую региональную кухню могу лишь сказать, что она в этой стране с небольшой по российским меркам территорией (кажется, был такой спектакль про Красноярский край – «Равняется пяти Франциям» – за название не ручаюсь, но чисто географически это действительно так) крайне разнообразна и угнаться за ней в этом смысле может разве что китайская. Так, в Нормандии или в Бретани, где на зеленых пастбищах неторопливо выгуливаются стада тучных коров, вы и близко не встретите такого количества пряных специй, чеснока и оливкового масла как в Гаскони или на средиземноморском побережье. Кулинарные традиции Эльзаса и Лотарингии имеют ярко выраженные южно-германские корни, а, скажем, в Пиренеях изготовляют свои традиционные блюда, и они совсем не походят на те, которыми славятся районы Лиона или Гренобля.

Определение «terroir» имеет более тесную привязку уже не к целому региону, а к какому-то отдельно взятому местечку: маленькому городку или даже селу – благо и в них можно найти

свои, присущие только им кушанья. Разложить их, однако, по соответствующим «полочкам» можно только условно – некоторые, родившись сугубо «местными» или провинциальными, впоследствии в силу своей популярности приобрели статус региональных, а то и вовсе общенациональных.

За первые годы пребывания во Франции в практическом плане мне довелось наиболее тесно познакомиться с двумя ее кухнями из трех. С «высокой» – тогда, когда сопровождал посла или официальных визитеров из Москвы в качестве переводчика, а их, как правило, приглашали только в самые фешенебельные заведения, причем не только в Париже, но и при поездках по стране. С «повседневной» – во время самостоятельных походов с приятелями в выходные дни в какие-нибудь самые дешевенькие и непритязательные ресторанчики или кафе. Даже и такие скромные вылазки, надо признать, случались не так уж часто, поскольку особо «разгуляться» зарплата рядового советского дипломата не позволяла.

Ситуация заметно изменилась только тогда, когда я приступил к исполнению возложенной на меня миссии по «купле-продаже дачек», которая затянулась аж на полгода. Теперь основную часть рабочего дня я проводил не за письменным столом в приемной посла, а в постоянных разъездах. Чуть ли не ежедневно мне приходилось встречаться либо с представителями потенциальных продавцов и покупателей, либо с ними самими. Как это принято там «у них», а сейчас и «у нас», весьма нередко подобные деловые встречи проходили и за обеденным столом. Чаще всего в рестораны меня приглашали мои «клиенты», иногда, правда, и посол раскошеливался и предоставлял возможность сделать им ответное приглашение.

Наиболее регулярные контакты я поддерживал, в частности, с Ричардом Хаасом – тем самым, у которого в конце концов и была приобретена загородная представительская резиденция. А он оказался большим любителем хорошо покушать и знал к тому же немало мест в Париже, где это достойно, но без чрезмерных затрат, можно было сделать. К тому же мне весьма импонировал и сам его подход к выбору очередного заведения, где предстояло перекусить. Обычно он не просто предлагал пойти куда-то поужинать или пообедать, а интересовался сначала, с каким из блюд региональной кухни я хотел бы познакомиться поближе – благо и в столице имеется немало ресторанов, где их готовят с соблюдением всех местных традиций.

Кажется, уже на первом этапе нашего «гастрономического путешествия» он спросил меня:

– Скажите, господин Котов (на «ты» мы с ним перешли

позднее), а вы знаете, что представляет собой буйабес, и приходилось ли вам его попробовать?

– Безусловно, – не без некоторой гордости ответствовал я, – именно вот с этим-то блюдом я вроде бы знаком весьма неплохо. Мне как-то разок довелось отведать его и в маленьком ресторанчике в старом порту Марселя, и неоднократно в Париже в «Пти Нисуа».

– Браво, – воскликнул Хаас, – мне остается только снять перед вами шляпу! Откуда вам стало известно о существовании «Пти Нисуа»? Его постоянные посетители стараются о нем особо не распространяться, чтобы он не превратился в туристическую достопримечательность. Может быть, владельцам ресторана это и было бы выгодно, но мы, его клиенты, сильно опасаемся, что подобная трансформация, как это, увы, уже частенько случалось, приведет к потере нынешнего уровня изготовляемых в нем блюд, и в первую очередь буйабеса.

К разговору о «Маленьком Жителе Ниццы» – так, наверное, следует переводить название этого заведения, хотя буквально оно звучит как «Маленький Ниццец» – я еще вернусь. А сейчас попробую рассказать о том, что же это за «буйабес» такой? Задачка эта, кстати, на мой взгляд, не из простых: обычно под ним подразумевается марсельский рыбный суп, а иногда используется термин уха. Мне такие определения не очень нравятся.

Вот, к примеру, имеется у нас такое блюдо, как рыбная солянка. Ну, допустим, ее еще по праву можно отнести к разряду супов. Буйабес тоже чаще всего сервируют в таком виде, хотя по настоящим «классическим» правилам разнообразная рыба и морепродукты подаются отдельно. В тарелку вместе с ними кладется большой ломоть подсушенного хлеба, на который щедро намазывается «руй» – разновидность соуса «айоли» (нечто вроде майонеза с чесноком и жгучим красным перцем). И только затем вы поливаете все это парой половников рыбного наваристого и ароматного бульона, в котором присутствуют оливковое масло, спелые помидоры, набор ароматических трав, чеснок, а также почти в обязательном порядке шафран. Иногда в него добавляется и фенхель, и даже рюмочка пастиса – крепкого спиртного напитка на основе аниса.

Относительно «рыбной» составляющей буйабеса (кстати, в переводе со старопровансского диалекта «bui-a-besso» означает «вари побыстрей и заканчивай») во Франции существуют самые разноречивые суждения. Как утверждают многие знатоки, в подлинном виде это блюдо невозможно попробовать вне региона Средиземноморья. Помимо йодистого запаха морской воды и

водорослей только там, мол, водятся необходимые для его изготовления разновидности всяких диковинных рыб: скорпена (иначе ее называют морским ершом), обладающая желатинообразующими качествами, тригла, или морской петух, лягва – рыболов, или морской черт, солнечник и т. д. и т. п.

Французские наименования большинства этих рыб мне, в общем-то, знакомы – именно под ними мне и доводилось их попробовать: будь-то в Сенегале, в Марокко или во Франции. А вот для того, чтобы найти эти загадочные ихтиологические названия на русском языке, не скрою, пришлось изрядно попотеть, разыскивая их в словарях. Ну, а как иначе прикажете поступать? Можно было, конечно, просто оставить уважаемого мною в жареном виде «saint-pierre» в его фонетическом звучании – «сен-пьер» или дать его в дословном переводе – «Святой Петр» (типа «Наша дама из Парижа» применительно к парижскому собору «Нотр-Дам»), но зато теперь хотя бы и сам знаю, что это, оказывается, тот самый вышеупомянутый солнечник.

А сейчас давайте ознакомимся с несколько отличным от предыдущего мнением, высказанным по поводу обсуждаемой марсельской «знаменитости», не кем иным, как самим Ж. Сименоном. Он всегда отрицал, что комиссар Мегрэ в какой-либо степени напоминает своего создателя, но мне представляется, что хотя бы в одном мэтр слегка лукавил – оба они любили простую французскую региональную кухню. Однажды, отвечая во время интервью на соответствующий вопрос, знаменитый писатель без особых колебании заявил следующее:

«Мое любимое блюдо – это буйабес. И это, возможно, то самое блюдо, о котором поваренные книги пишут больше всего глупостей. Буйабес, который теперь подают с лангустом, со скарпеной и прочими тру-ля-ля – это мошенничество! Подлинный буйабес – это, прежде всего, еда бедных рыбаков, изготовленная исключительно из того, что имеется на борту любого судна: рыба, причем зачастую самая что ни есть простая, растительное масло, черствый хлеб да крапива, собранная в окружных бухточках».

Ну, и что я могу тут добавить от себя? Ведь и столь популярная во многих странах, а сейчас и у нас, итальянская пицца изначально тоже была кушаньем бедняков, для приготовления которого годились любые имеющиеся в доме остатки от предыдущей еды. Буйабеса с крапивой мне, к сожалению, отведать не удалось. Не клали ее в это блюдо в моем любимом «Пти Нисуа» во времена, когда я водил туда Катаева и многих других менее известных гостей из Москвы. Правда, надо признать, что и лангустами они его там особо не «портили».

С тех пор прошло более трех десятилетий, за которые мне все

как-то не удавалось вновь посетить этот уютный ресторанчик. Однажды направил туда своего «гонца» – индийского посла в Москве Роннена Сена. Он с женой собирался провести недельку в Париже и обратился ко мне за советом – где и что я рекомендовал бы откушать. Точного названия переулочка, где находится «Пти Нисуа», я не помнил (да и не был уверен, что он все еще существует), но все же нарисовал прямо на бумажной салфетке – а мы вместе ужинали в каком-то московском ресторане – довольно подробную схему его расположения.

Вернувшись из поездки, посол «доложил» мне, что тот по-прежнему именно там и функционирует, а также высказал благодарность за подсказку относительно буйабеса и салата «нисуаз», которые я посоветовал ему там заказать. В наши дни этот салат нередко можно найти и в московских заведениях, хотя частенько в изготовлении, мягко выражаясь, весьма далеком от оригинала. Я готовил его, в частности, под прямым прицелом телекамер в ходе своего выступления по каналу «Домашний». Понимаю, что далеко не каждый нынешний читатель видел эту передачу, поэтому расскажу о том, как он делается в главе о своих «подвигах», свершаемых на кухне.

Заканчивая и так уж слишком затянувшуюся историю с буйабесом, упомяну лишь о следующем эпизоде. Пару лет тому назад, будучи в Париже в служебной командировке, получил я приглашение от советника-посланника М. М. Яковлева (мы вместе работали в Марокко и с тех пор поддерживаем дружеские отношения) отужинать вместе с ним и его женой Наташей в каком-нибудь ресторане на мой выбор. Под влиянием воспоминаний о молодых годах предложил я им пойти в «Пти Нисуа», с чем они охотно согласились.

Да, действительно, расположен он был все на том же месте, хотя интерьеры его стали не такими скромными, как раньше: появились хрустальные люстры, более богатой стала сервировка столов. Произошли изменения и в меню: по количеству предлагаемых блюд оно заметно увеличилось, правда, не до такой степени, как это произошло с ценами – вот они-то выросли многократно. Заказали мы, естественно, и буйабес. На этот раз подали нам его уже с лангустами, но по моему разумению вкуснее он от этого не стал. Скорее уж наоборот – теперь ему, видимо, больше подошло бы именно название «рыбного супа», хотя и приготовленного с претензиями на то, чтобы выглядеть подлинным буйабесом. Яковлевым он, впрочем, вроде бы понравился. Ну а у меня зародились легкие сомнения: может быть, дело и не в самом буйабесе, а в некоей ностальгии по неумолимо пролетевшим годам?

Вернемся, однако, к нашим кулинарным походам с Хаасом. После того как я чуть ли не сразил его наповал своими познаниями относительно марсельского «специалитета», он меня сильно зауважал и даже слегка задумался, прежде чем предложить продегустировать иное региональное блюдо.

– Ну, а что вам известно о настоящем «петухе в вине», – спросил он после кратких размышлений, – приходилось ли вам когда-нибудь его попробовать?

Вот тут-то я вынужден был сказать «пас». Слышать-то я о нем слыхивал, но не более того. Как объяснил мой французский приятель, для приготовления этого бургундского блюда для начала требуется заполучить в свое распоряжение самого этого петуха, что весьма непросто сделать даже в Париже. Это должен быть не какой-нибудь там цыпленок, даже внушительных размеров, а доблестный ветеран, «истоптавший» за свою долгую жизнь не одну тысячу молоденьких курочек. Мясо такого закаленного в боях воина, естественно, весьма жесткое, а посему его, порубленное на крупные куски, следует предварительно около суток мариновать в красном вине с разными специями.

В кастрюле сначала обжариваются в растительном масле мелко порубленная сырокопченая корейка или грудинка, морковка, порезанная кружочками, и пара зубков чеснока, а чуть позднее в нее закладываются и куски самого петуха. Сверху они поливаются сначала парочкой рюмок коньяка, который следует тут же поджечь для придания тонкого аромата всему блюду, а сразу после этого красным вином. Часа через три томления на маленьком огне туда же добавляются белые головки маленьких луковок, а также небольшие целиковые шампиньоны. И все это варится еще около часа.

Изрядно выпаренный винный соус в классическом варианте загущается свежей кровью все того же петуха, ну а в более «примитивном» изготовлении – просто мукой. После такой длительной процедуры само мясо петушиного долгожителя полностью пропитывается вином, приобретая приятный лиловатый оттенок, и легко отделяется от косточек. В качестве гарнира, как принято, к нему подается отварная на пару картошка. Ну а вино – исключительно того сорта, в котором он сам и варился.

В таком именно изготовлении я и попробовал впервые «петуха в вине» с Хаасом в маленьком ресторанчике где-то в районе Больших Бульваров. Название его не запомнил, в памяти осталась лишь стойка бара из потемневшего от времени дуба, обитая листами старой меди – сейчас такие встретишь не часто. Разумеется, во Франции это блюдо готовят и другими способами.

Так, например, мадам Мегрэ угощала чету Пардонов (если помните, это их общие с комиссаром друзья) петухом в белом вине. Ее можно легко понять – родом-то она сама была из Эльзаса, а там у них свои традиции. Еще одной особенностью ее блюда было то, что добавляла она в него не коньяк, а эльзасскую сливянку.

В современных, а особенно в домашних условиях приготовить схожее или аналогичное кушанье, следуя вышеприведенному рецепту, можно, конечно, и из достаточно крупной курицы или цыпленка. Чего греха таить – и сам не раз поступал таким образом. Единственное, против чего бунтует моя скрупулезная натура – это встречающиеся в наших переводных поваренных книгах определения: «кок-о-вен» – «курица в вине». Или другое: «coq au vin rouge» – «цыплята в красном вине». Ну, допустим, был когда-то в юношеском возрасте наш петух и цыпленком (правда, не во множественном же числе), но вот то, что его курицей обозвали – это, на мой взгляд, крайне обидно!

Примерно по такой же технологии, как и петуха в вине, с соблюдением аналогичного «порядка ходов» в Бургундии готовят еще два весьма популярных по всей стране блюда: «сиве де льевр» (разновидность рагу из зайца) и «бёф бургиньон» («говядина по-бургундски»). Последней, кстати, я частенько потчую и наших друзей в Москве, поскольку каких-то особо редких продуктов для нее не требуется.

Для ее приготовления вам понадобится мякоть говядины, но никоим образом не вырезка, а та, которую у нас раньше называли «духовым мясом». То есть она должна за три-четыре часа томления на маленьком огоньке не развариться, а пропитаться медленно выпаривающимся вином, постепенно вбирая в себя все его ароматы. А все остальное – как уже было описано выше: нарезанные довольно крупно куски говядины (вот их предварительно мариновать не обязательно) обжариваются вместе с корейкой и прочими компонентами, так же слегка поливаются и «фламбируются» (кулинарный термин, означающий поджигание) коньяком, затем вином и т. д.

А вот с «civet de lievre», не буду зря хвастаться, мне довелось повозиться всего разок за свою долгую кулинарную практику. Случилось это в Белграде во время проведения праздничных мероприятий, связанных со встречей Нового 2000 года. Среди гостей, присутствовавших на ужине в резиденции, были и наши приятели – посол братской Белоруссии в Югославии Валерий Брылев с женой Мариной. В качестве вклада в общее дело Валера – заядлый охотник, помимо традиционных солидного шматка доброго белорусского сала и нескольких бутылочек «Беловежской

пущи», заранее подослал и свой трофей – здоровенного зайца, лично подстреленного им накануне.

Наш повар честно признался, что не знает, как поступить с этим «подарочком». Пришлось мне, засучив рукава, самому за него браться – к счастью, невинно убиенный заяц, оказался хотя бы освежеванным, уже без своей серенькой шубки. О том, что я с ним сотворил, повторяться не буду, поскольку готовится «сиве де льевр» по той же схеме, что и петух в вине. Разве что и мариновать, и варить его надо подольше. Есть, правда, и еще одна особенность: в соус кроме свежей крови следует добавлять растертую сырую печень самого зайца. Но я, каюсь, обошелся без этих ненужных, на мой взгляд, тонкостей.

Зайчик в итоге получился довольно нежным и ароматным и пришелся вроде бы по вкусу гостям, поскольку от него, бедняжки, только обглоданные косточки и остались. Моя жена, которой «дичь» по внешнему виду почему-то сразу не приглянулась, поначалу сгоряча категорически заявила, что даже и не притронется к этому французскому «деликатесу». Однако, глядя на остальных едоков, сначала решилась попробовать маленький кусочек, а затем попросила и добавки. В повседневном же городском бытии для приготовления схожего блюда можно вполне обойтись и без дикого зайца, заменив его на простого домашнего кролика, которого к тому же не надо будет, разумеется, так долго мариновать и варить.

Переходя к описанию следующего регионального блюда, коим меня угощали по мере продвижения наших манипуляций с государственной недвижимостью, хочу слегка успокоить, возможно, уже переполошившегося читателя. Не беспокойтесь, я вовсе не собираюсь перечислять все таковые без исключения – их все-таки тысячи, если не десятки тысяч. А поэтому напоследок остановлюсь лишь на двух из них, которые, в частности, весьма уважал и комиссар Мегрэ. Хоть это, возможно, и не слишком скромно, но я, не скрою, всегда с удовлетворением подмечал, что мои и его гастрономические пристрастия во французской кухне во многом совпадают.

Нет, пожалуй, ни одного романа, где бы комиссар по ходу кропотливого расследования того или иного запутанного дела не находил возможности плотно перекусить, чтобы слегка восстановить покидающие его силы. Издатель данного «опуса» – мой друг еще со школьной скамьи Валерий Штейнбах, был непосредственным свидетелем того, что идея написать небольшую книжечку о том, чем кормили Мегрэ в его излюбленных ресторанах или дома, пришла мне в голову совершенно самостоятельно. Уверен, он смог бы подтвердить сей

факт под присягой в любом суде присяжных заседателей, если бы я предстал перед ним по обвинению в плагиате. К счастью, дело до этого не дошло. А сама эта история выглядела следующим образом.

Как-то однажды, показав ему весьма занимательный, на мой взгляд, совместный труд трех авторов «За столом с Ниро Вульфом», я спросил:

– Слушай, Валера, а как бы ты отнесся к тому, если бы я взялся за написание аналогичного произведения о комиссаре Мегрэ? Естественно, с необходимыми комментариями и разборкой «ляпов» во французской кулинарной терминологии, которые на каждом шагу попадаются у наших переводчиков.

Подобная инициатива была воспринята моим приятелем с одобрением. В результате заинтересованного обсуждения я даже приступил к методичному просмотру романов о похождениях комиссара, тщательно выписывая из них любые упоминания об употребляемых им еде или напитках. Одновременно с этим копался в своей домашней библиотеке, подбирая соответствующие рецепты приготовления тех или иных встретившихся блюд. Затем, как полагал сначала, сугубо временно прервал эту работу с тем, чтобы в очередной раз навестить сестру с мужем в Париже. И вот там-то меня ждало разочарование. Оказывается, меня уже опередил известный французский писатель – гастроном Куртель (слово «гастроном» у французов является синонимом гурмана и не имеет никакого отношения к нашему продовольственному магазину). Содержание его книги: «Сименон и Мегрэ садятся за стол» полностью перекрывало все мои задумки. Таким образом, возможности написать что-то новенькое и неизведанное для читателя я лишился. Куртель не затронул разве что неведомую для него тему наших переводческих «огрехов», но только ради того, чтобы исправить их, особо стараться, видимо, уже не стоило.

Проделанная же мною ранее работа, как говорилось в подзабытые времена, осталась втуне. Хотя и не на все сто процентов: сейчас зато я могу с достаточной долей уверенности утверждать, что наиболее часто среди блюд, отведанных комиссаром Мегрэ на страницах более семидесяти проштудированных мною романов, встречается шукрут. С вашего позволения, я расскажу о нем немного поподробнее.

Вообще-то само это слово в современный французский язык пришло из Эльзаса – там «surcrut» означает всего-навсего «кислая капуста». Так оно в действительности и есть. Кислую, а точнее, как и у нас, квашеную капусту в тех краях изготовляют где-то аж с XV века. Хотя, будем справедливы, как и порох, бумагу или

фарфор, первоначально «изобрели» такой способ заготовки этого овоща все те же китайцы. Не могу с абсолютной категоричностью ручаться, что это полностью соответствует исторической действительности. Но мне, однако, попадались упоминания о том, что еще в III веке до нашей эры именно такая перебродившая капуста вместе с рисом составляла основную еду строителей, возводивших Великую китайскую стену. До Европы же она добралась много позже, где-то в ходе татаро-монгольских нашествий.

Методика изготовления эльзасского шукрута несколько отличается от традиционно русской засолки капусты. Прежде всего, сама она режется из очень плотных, даже суховатых, на мой вкус, кочанов гораздо более тонкими и длинными полосками, чем это обычно делаем мы. Затем они, пересыпанные только солью, без всякой там моркови, трамбуются в специальные, герметически закрывающиеся чаны. В добрые старые времена процесс этот осуществлялся, как и в виноделии, при помощи голых ног. Отсюда и родилось до сих пор распространенное во Франции выражение «pedaler dans la choucroute», по смыслу напоминающее наше «попусту стараться» или «топтаться на месте». После пары месяцев естественного брожения шукрут готов к употреблению.

В Эльзасе и Лотарингии готовят его по-разному и с всевозможными ингредиентами. А вот в натуральном холодном виде эту капустку, заправленную, к примеру, мелко порезанным луком-шалотом, дольками яблока и ореховым маслом, пожалуй, и вообще едят только там. Обычно же сама она служит лишь основой для приготовления горячего блюда одноименного названия – «шукрут». Бывает он и с рыбой или, скажем, с уткой, фазаном и даже с эскалопом из гусиной печени. Но это, скорее, местная эльзасская «экзотика», чем то, популярное во всей Франции, вкусное и сытное кушанье со всякого рода продукцией «свинячьего» происхождения.

В первый период моего парижского пребывания познакомился я с ним в самом что ни на есть «лапидарном» исполнении – покупал шукрут в консервных банках в близлежащих лавочках и подогревал его на сковородке. После утомительного рабочего дня, да еще с бутылочкой хорошо охлажденного пивка – ой, как неплохо он воспринимался. Потом разок-другой попробовал его в каких-то наугад выбранных ресторанчиках. И, наконец, благодаря все тем же поискам «дачек», мне показали пару заведений в Париже, где шукрут готовили по правилам, приближенным к эльзасским.

В одном из них на улице Бюси, в столь любимом мною парижском квартале Сен-Жермен, мне, в частности, позднее

довелось побывать вместе с С. В. Образцовым. Сергею Владимировичу понравился и сам шукрут и доброе эльзасское пиво, а также и то, что официанты «опознали» его в лицо и по окончании ужина робко попросили дать автограф. Ну, а теперь, очевидно, настала пора и чуть конкретней поведать о том, как же готовится это самое любимое комиссаром Мегрэ и вашим покорным слугой блюдо.

С самой эльзасской кислой капустой, надеюсь, теперь все более-менее понятно. Хотя, впрочем, как к этому вопросу подойти: ведь ее вкусовые качества значительно отличаются от нашей «родненькой».

«Ну, а вы сами-то как полагаете: в лучшую или худшую сторону?» – мог бы, не исключаю, поинтересоваться моим скромным мнением на сей счет кто-то из читателей.

В принципе, я бы даже и не стал пытаться их сравнивать – бесполезное это занятие, поскольку они просто разные. Как, допустим, наши традиционные макароны и итальянские спагетти. Сошлюсь лишь на народную мудрость: одни любят попа, другие попадью, ну а некоторые их дочку. Так, я сам, например, нашу квашеную капустку могу есть ежедневно, и она мне никогда не надоедает. К эльзасской «диковинке» я тоже неравнодушен, но готов ее в охотку отведать где-нибудь два-три разочка в течение года – чаще особого желания у меня, в общем-то, не возникает.

При изготовлении самого блюда «шукрут» сразу появляются следующие два вопроса: со сколькими компонентами предполагается его делать и какого рода «жидкость» при этом использовать? Попробую ответить на них, исходя из собственного опыта.

Во-первых, по моему разумению, это не слишком-то диетическое кушанье трудно приготовить в малом количестве. Только капусты необходимо использовать минимум два-три килограмма: иначе, куда же вы «упрячете» пять-семь или даже более «свинских» компонентов?

Помнится, несколько лет тому назад во время очередного посещения славного города Страсбурга отправились мы отужинать в один местный ресторанчик. А в нем различные вариации шукрута в меню были представлены именно в этом «числовом» обозначении. Я отважился на «восемь компонентов», но, как выяснилось, погорячился и переоценил собственные возможности. Нет, откусить-то, конечно, от каждого я откусил, но вот полностью одолеть их все сил уже не хватило.

Для приготовления шукрута среднего «калибра» надо заранее запастись парочкой крупных кусков свинины, например, рулькой и сырокопченой корейкой. В большую кастрюлю мы их помещаем

между слоями капусты, вместе с т. н. «буке гарни» – связкой ароматических трав, и варим пару часов а затем постепенно докладываем остальные ингредиенты: полукопченую колбаску, вслед за ней вареную и в самом конце сосиски. Чем больше подобных ингредиентов будет присутствовать, тем богаче станет и ваш шукрут. Рассчитывайте только соразмерно аппетит приглашенных на него гостей – может и перебор получится!

Во-вторых: а варим-то (или тушим) мы все это в какой жидкой среде? Существует четыре варианта: вода, пиво, белое сухое вино и шампанское. Без особых колебаний я отсекаю первую и последнюю альтернативу. Вода – она, конечно, приемлема, но все же… Шампанское – даже сами французы признают, что это все-таки в большей степени «пижонство», чем признак изысканного вкуса. Остаются, таким образом, пиво или вино. А вот это уже дело индивидуального подхода. Я лично готовил шукрут и с тем, и с другим. Вроде бы в обоих случаях получалось не так уж и плохо. В моем «плебейском» восприятии это блюдо лучше всего идет под пиво (того же мнения придерживался и комиссар Мегрэ), тогда его в нем и варить надо. А коли уж он готовится в белом вине, то и подавать к нему следует именно этот напиток. Так что, если перед вами возникнет такая дилемма, решайте сами.

Существует во Франции еще одно блюдо, которое чисто условно или сугубо приблизительно может быть сравнено с предыдущим – оно также готовится по-разному, зачастую со схожими многочисленными компонентами (за исключением рыбы). Главное же и принципиальное их различие, помимо географического происхождения, состоит в том, что кислую капусту в нем заменяет сухая фасоль.

Родом оно из исторической провинции Лангедок, занимавшей значительную часть юго-запада страны, а свое наименование «кассуле» это сытное кушанье позаимствовало от слова «cassolo» – так в тех краях когда-то называли глубокую глиняную миску, в которой его готовили. Относительно же самого метода его наиболее «правильного» или «подлинного» изготовления вот уже на протяжении не одного века ведутся бесконечные баталии. Для начала сошлюсь на мнение Анатоля Франса, почерпнутое из одного его малоизвестного у нас произведения «Комическая история»:

«Я отведу вас в маленький кабачок на улице Вавен к Клеманс, которая готовит всего одно блюдо, но зато действительно изумительное: кассуле, как его делают в Кастельнодари, а его не следует путать с кассуле из Каркассона – простой бараньей ножкой с фасолью. Кассуле из Кастельнодари содержит в себе

консервированные в собственном жиру гусиные лапки, предварительно отбланшированную фасоль, свиную копченую корейку и маленькие колбаски».

Кроме двух упомянутых у Франса небольших городков на право называться столицей этого кушанья претендует и значительно более крупный и известный населенный пункт – Тулуза. Проспер Монтанье – автор историко-кулинарной книги «Провансальский пир», попытался следующим образом примирить враждующие стороны:

«Кассуле – это Бог провансальской кухни: кассуле из Кастельнодари – Бог отец; кассуле из Каркассона – Бог сын; кассуле из Тулузы – Бог святой дух».

За первый период своего парижского пребывания я пробовал кассуле только в том же виде, что изначально и шукрут – из простых консервных банок. Поэтому, как сами понимаете, во всех хитросплетениях взаимоотношений между тремя его разновидностями лично разобраться не сумел. Позднее меня познакомили с тулузским кассуле, которое я и сам как-то несколько раз сподобился приготовить, а вот два остальных для меня и поныне остаются «терра инкогнита». Поэтому, не обессудьте, что слегка заморочил вам голову всеми этими региональными разборками. Надеюсь, что когда-нибудь нам еще доведется вместе разобраться в этом вопросе и окончательно решить, кто же прав, а кто менее прав – слово «виноват» я, извините, в этом контексте как-то употребить не могу.

Но, вместе с тем, должен все же предупредить, что кассуле, в общем-то, блюдо не для слабонервных, и уж никак не для тех, кто заботится о сохранении фигуры, соблюдая всяческие там диеты. У меня есть десятки рецептов его изготовления, и, чтобы вы смогли убедиться в этом сами, приведу лишь один. Даже не его целиком, а лишь пропорции продуктов, которыми необходимо запастись, чтобы получить порций так пять или шесть.

Итак, на 800 граммов сухой фасоли нам понадобится около килограмма разной свинины (шейная часть, корейка, ребрышки), полкило бараньей лопатки, граммов этак 400 жареных ножек и крылышек гуся или утки, хороший ломтик сырокопченой ветчины, какая-нибудь поджаренная колбаска, напоминающая тулузскую (типа украинской домашней в смальце или купатов). И это все, не считая таких мелочей, как морковь, лук, чеснок, ароматичные травы и специи. Впрочем, я забыл упомянуть еще о гусином или ином жире, а также о парочке половников бульона.

Фасоль, естественно, замачивается в холодной воде накануне, все мясные ингредиенты режутся на кусочки и обжариваются в жиру вместе с овощами. А затем они объединяются в единое

целое в казане или большой кастрюле (если у вас нет вместительного глиняного горшка), заливаются бульоном и отправляются в духовку. На кассуле должна будет образовываться корочка, так вот, согласно классике жанра, ее следует «обломить» шесть раз, а на седьмой – извольте кушать, ваше блюдо готово.

Ну, что ж, сами видите, что рассказ о «дачках» действительно плавно переполз в разговоры о французской кухне. Но, как говорится, пора бы и честь знать. О некоторых других ее блюдах я уже упоминал в предыдущих главах, еще о некоторых поведаю в заключительной. Хотя могу вновь и вновь повторить – сама по себе эта тема воистину необъятна! А посему мне не остается ничего другого, как напомнить знаменитый афоризм Козьмы Пруткова о том, что объять это самое «необъятное» вряд ли кому когда-либо удастся.

Супрематизм, прагматизм и альтруизм Нади Леже

«А не слишком ли умничает автор? – вправе спросить взыскательный читатель. – К чему было пихать столько «измов» в один короткий заголовок? Эрудицию свою показать хочет? Да и вообще, кто такая эта самая Надя Леже, чтобы посвящать ей отдельную главу?»

В том, что касается первого упрека, каюсь, есть немножко от пижонства. Хотя кое-какие пояснения к каждому «изму» и постараюсь привести. Со вторым же категорически согласиться не могу. К сожалению, имя Надежды Петровны Леже действительно не очень хорошо знакомо нашим широким читательским кругам. Даже чуть-чуть обидно за нее.

Это была необычайно яркая, неординарная личность: талантливая художница, видный общественный деятель, а главное – просто интереснейший человек, проживший такую насыщенную бурными событиями жизнь, которой хватило бы на написание целого романа. Сам я всегда полагал, что должен быть благодарен фортуне, которая подарила мне возможность познакомиться и провести с ней немало времени в личном общении. Мог ли я даже подозревать об этом в далеком 1963 году, когда мне довелось впервые познакомиться с творчеством Фернана и Надежды Леже.

Я был тогда студентом 4 курса. В качестве письменного

задания по французскому языку нам поручили написать сочинение на вольную тему – желательно что-нибудь из области культуры. В музее изобразительных искусств имени Пушкина в Москве проходила в то время выставка картин французского художника Фернана Леже, мне до тех пор практически неизвестного. Очень удачно, подумал я, схожу на выставку, пополню, как говорится, свой культурный багаж, да заодно и для сочинения необходимые материалы подберу. Так и поступил.

Признаюсь откровенно – монументальные картины самого мэтра особого впечатления на меня не произвели. Производственная тематика: заводы, стройки, трудовой процесс и отдых рабочих, хотя и выполненная в своеобразной красочной манере, оставила меня равнодушным. Но оказалось, что в соседних двух зальчиках экспонируются, как бы в дополнение к основной выставке, произведения еще двух художников: Жоржа Бокье и Нади (во французском произношении ее имя звучит как «Надья», а полностью – Надежда – не употребляется) Леже. Вот они мне понравились гораздо больше. Особенно графические рисунки Бокье, сделанные в сугубо реалистическом жанре.

Ну а теперь вновь перенесемся в Париж, где я приступил к выполнению своих обязанностей шефа протокола посольства. Шла подготовка к проведению одного из важнейших протокольных мероприятий – государственному приему по случаю очередной годовщины Октябрьской революции. Помимо прочего, занимались мы и декоративным оформлением представительских помещений. У меня тогда еще необходимого опыта не было, и руководил этой операцией завхоз. По его указанию у центральной части стены входного холла было оставлено пустое пространство размером где-то два на три метра.

– А это для чего? – поинтересовался я. – Что мы здесь поместим?

– Тут будет большая и очень красивая корзина цветов, которую пришлет Надежда Петровна Леже, – последовал ответ. – Она обязательно дарит именно такую к каждому национальному празднику.

Действительно, накануне приема огромная корзинища с великолепными цветами прибыла в посольство и была установлена на заранее подготовленное для нее место. А вскоре мне пришлось познакомиться и с самой Надеждой Петровной. Было ей в ту пору 64 года. При моих тогдашних двадцати семи этот возраст мне поначалу показался весьма солидным. Впрочем, вскоре я смог убедиться, что благодаря своей кипучей энергии, заряженности на активные действия, интересу к различным жизненным проблемам, она могла бы дать фору любой молодой

особе. И это, видимо, неудивительно, если принять во внимание «боевую» биографию Н. П. Леже. Не вдаваясь в подробности, остановлюсь лишь на некоторых ее вехах.

Родилась (1904 г.) Надя Ходасевич в многодетной крестьянкой семье, проживавшей в глухой деревушке Витебской губернии, а затем переехавшей под Тулу. В пятнадцать лет фактически сбежала из дома и отправилась учиться на художника. Начинала с реалистических картин, но потом увлеклась супрематизмом – абстрактным направлением в изобразительном искусстве, основоположником которого был Казимир Малевич с его «Черным квадратом». Как рассказывала Надежда Петровна, у нее было много учителей, но сама она себя считала прежде всего ученицей Малевича.

В 1924 году она вышла замуж за польского художника и вскоре перебралась с ним в Париж. Через три года они развелись, и Надежда Петровна сблизилась с Фернаном Леже. Сначала училась в основанной им Академии современного искусства, а затем на протяжении многих лет уже работала рука об руку со своим будущим мужем (официально свой брак они оформили в 1952 году). Во время фашистской оккупации Франции ушла в подполье, распространяла в Париже партизанские листовки, была активистской Союза советских патриотов.

После войны возвратилась к творческой деятельности, умело сочетая ее с тем, что мы теперь называем «бизнесом». Связан он был целиком с областью изобразительного искусства, главным образом с произведениями Ф. Леже. На их основе изготовлялись, например, гобелены и даже эксклюзивные ювелирные украшения. Но и сама Надежда Петровна много работала: писала портреты, пейзажи, занималась изданием книг и плакатов, содержанием художественных галерей. Последние годы увлеклась созданием монументальных мозаик. Все это приносило приличную материальную отдачу, и в результате она стала весьма и весьма состоятельным человеком.

В те времена, когда я познакомился с ней, Надежда Петровна в основном проживала в своем поместье на юге Франции. В Париже она бывала лишь наездами. И вот однажды, в очередной раз появившись в столице, она сообщила нашему послу В. А. Зорину, что после долгих колебаний приняла решение передать в дар французскому государству принадлежащий ей в качестве личной собственности музей Фернана Леже в Бьоте (маленькое селение в приморских Альпах, недалеко от Канн).

– Музей, конечно, замечательный, – сказала Надя Леже, – и мне будет жалко расстаться с ним. Но Фернан был (он скончался в 1955 году – *Ю. К.*) великим французским художником, и его

творения должны принадлежать народу Франции. Я останусь почетной попечительницей музея, а Жорж Бокье (в то время он фактически был ее гражданским мужем – *Ю. К.*) останется исполнительным директором. Пользуясь случаем, приглашаю вас, Валериан Александрович, с супругой приехать в Канны в качестве моих гостей и принять участие в торжественной церемонии передачи музея. Буду рада, если вы сочтете возможным взять с собой и Юрия. Ведь для бесед с французами вам все равно понадобится переводчик.

На приеме в посольстве с четой Зориных.

Посол заверил, что он охотно принимает это приглашение. Они с Марией Павловной обязательно приедут и меня, так и быть, прихватят с собой, может быть, на самом деле для чего-нибудь пригожусь. Спасибо, конечно, Надежде Петровне за заботу обо мне, но вообще-то она прекрасно знала, что во всех поездках подобного рода я Зориных неизменно сопровождал.

Таким образом, через некоторое время мы отправились в увлекательное путешествие. Сначала заехали на пару дней в Гренобль, где проходил чемпионат Европы по фигурному катанию. А оттуда мы с водителем на машине через горы по так называемой «дороге Наполеона» перебрались на Лазурный Берег. Зорины решили не подвергать себя утомительной поездке по крутым серпантинам и благоразумно прибыли туда на поезде. В Каннах нам были отведены воистину королевские апартаменты в самом знаменитом на побережье отеле «Карлтон» (за счет приглашающей стороны, разумеется, – советский посол подобной

роскоши себе позволить не мог). Мне еще разок довелось останавливаться в нем через пару лет, посещая каннский кинофестиваль, но тогда у меня была уже крошечная каморка под самой крышей. А тут были такие хоромы, в которых я впоследствии, пожалуй, никогда больше и не проживал, даже сам став послом.

Еще в Париже было условленно, что с Надеждой Петровной мы встретимся вечером в день приезда за ужином в одном из ресторанов «Карлтона». В назначенное время спускаемся вниз. У входа в ресторан нас встречает услужливый метрдотель и проводит к заранее зарезервированному столику. Но самой хозяйки за ним пока нет. Садимся, заказываем минеральную водичку и начинаем ждать. Минуты, для меня во всяком случае, тянутся как часы – шеф явно не в духе:

– Вы ничего не перепутали, ни со временем, ни с местом встречи? – раздраженно спрашивает он у меня (с Надеждой Петровной договаривался я).

Отвечаю, что сомнений на сей счет у меня нет – вот и столик зарезервирован именно на этот час. Но все-таки слегка нервничаю: а вдруг и на самом деле какое-то недопонимание между нами произошло. И наконец в зал ресторана буквально влетает Надежда Петровна. Вид у нее, мягко выражаясь, был весьма растрепанный.

– Валериан Александрович, Марья Павловна, вы уж извините меня за опоздание! – едва отдышавшись, сказала она. – Сейчас я вам все объясню. Незадолго до того, как отправиться сюда, я в последний раз продумывала все детали завтрашнего мероприятия. И неожиданно мне приходит в голову мысль: ведь у меня здесь, на Юге, нет ни одной французской машины – только американские! Вы можете себе представить: я, французская гражданка, передаю в дар Франции музей французского художника, а сама появляюсь на торжественную церемонию на американской машине. Это был бы такой «gaffe»! Юра, как это будет поточнее по-русски?

– Если использовать разговорные термины, то можно перевести как «ляп», – был мой ответ.

Вообще-то Надежда Петровна родного языка не забывала, владела им в совершенстве, но иногда в минуты волнения ей на ум приходили сначала французские слова, а уж потом русские.

– Вот именно «ляп», – согласилась она. – Я немедленно бросилась в автосалон, и что же вы думаете? Оказывается, у нас тут нельзя сразу купить нужную вам автомашину! Я говорю: вон стоит подходящий «ситроен», могу я его приобрести прямо сейчас? Нет, отвечают мне, он поступил по предварительному

заказу и мы ожидаем, что покупатель заберет его в ближайшее время. В итоге мне пришлось долго торговаться и заплатить за него чуть ли не двойную цену, – завершила свое повествование Надежда Петровна, – да еще опоздать к вам на ужин. Но теперь вроде бы эти треволнения позади. Надеюсь, завтра все пройдет без сучка, без задоринки.

Увы, этим надеждам не удалось полностью сбыться. Но совсем по другой причине. Ключи от музея принимал от Надежды Петровны известный французский писатель, близкий сподвижник генерала де Голля, Андре Мальро. На протяжении десяти лет он был министром культуры Франции и в этом официальном качестве присутствовал в Бьоте. И надо же было такому случиться, что туда добрался какой-то недоброжелатель из числа левых радикалов, который в самый разгар мероприятия сумел подобраться к министру и облить его красными чернилами. Охрана прозевала, но сам Мальро держался молодцом. Он умудрился выхватить пузырек из рук злоумышленника и в свою очередь выплеснуть на того остатки чернил. Так что в результате все завершилось на юмористической ноте. Министр вынужден был сменить туалет, но в дальнейшем даже отказался подавать в суд на обидчика. Тем не менее Леже очень переживала, что этот нелепый эпизод все-таки внес диссонанс в стройный ход торжественный церемонии.

Я уже упомянул о том, что ранее виденные картины Ф. Леже не вызвали у меня особых эмоций. Однако на сей раз я совсем по-другому воспринял творчество прославленного мэтра с декоративно-художественной точки зрения. Внешнее оформление здания музея, выполненное по мотивам его произведений, мне очень понравилось, равно как и многочисленные скульптуры в расположенном вокруг парке. Вот тут, на открытом пространстве, на фоне буйно цветущих огромных мимоз все эти красочные монументальные фигуры смотрелись, на мой вкус, разумеется, весьма уместно и органически вписывались в окружающий ландшафт.

После осмотра музея все приглашенные отправились в находившийся неподалеку ресторан. К сожалению, не помню его названия, но считалось, что по качеству и изыску приготовляемых блюд он являлся одним из лучших на Лазурном Берегу. По случаю торжественной церемонии Надя Леже целиком арендовала его для своих гостей. Очевидно, что она была там давним клиентом. Кстати, прочитал недавно в журнале «Гастрономъ» интервью с актрисой Ларисой Лужиной. И вот она, в частности, вспоминает, как Надежда Петровна в 1962 году пригласила нашу делегацию на Каннском кинофестивале в

шикарный ресторан. Больше всего ее там поразило дерево с различными фруктами, на самом деле оказавшимися разновидностью мороженого. Видимо, это был тот же самый ресторан, поскольку и мне, помимо целиком зажаренного на вертеле нежнейшего барашка, больше всего запомнились эти самые «fruits givres» (фрюи живре) – замороженные фрукты, внутри нафаршированные сорбе, приготовленным из их же мякоти.

Но в целом, должен признаться, что это был тот довольно редкий случай, когда я не обращал особого внимания на подаваемые кушанья и напитки. Больно уж интересная компания собралась за нашим круглым столом: сама хозяйка с Ж. Бокье, чета Зориных, префект департамента Альп-Маритим, ну и, конечно, самое главное – легендарный писатель А. Мальро и живой классик художественного мира Марк Шагал с женой, известной по его картинам под именем «Вава» (вообще-то ее звали Валентина Бродская, и до замужества она была приятельницей его дочери). Тут уж было не до еды, да к тому же мне и потрудиться пришлось немало. Зорины с Шагалами и Н. П. Леже общались, разумеется, по-русски, но, соблюдая вежливость, я тихонечко излагал содержание их беседы министру и префекту по-французски. Ну, а когда те сами подключались к разговору, то надо было уже осуществлять обычный двусторонний перевод.

Обсуждались разные темы, связанные с прошедшим мероприятием (не касались только «обливки» министра чернилами), творческими планами художников и т. п. Посол с Мальро много говорили о состоянии и перспективах развития советско-французских связей в области культуры, а они в те времена носили очень интенсивный характер. Не было, пожалуй, такого месяца, когда бы во Франции не выступали наши знаменитые коллективы и отдельные исполнители: Большой театр (и балет, и опера), ансамбль Александрова и «Березка», театр кукол С. Образцова и московский цирк, даже мюзик – холл, усиленный Э. Пьехой и М. Магомаевым, а также С. Рихтер и П. Коган, М. Ростропович и Э. Гилельс и т. д. Этот список можно продолжать до бесконечности. Скажу откровенно, наверно за всю жизнь мне не довелось увидеть, послушать и лично познакомиться с таким количеством звезд советского искусства, как за те пять лет, проведенные во Франции.

После этого маленького лирического отступления вернемся к нашему ресторанному столику, где среди прочих гостей находился Марк Захарович Шагал. Было ему тогда 72 года, несмотря на белоснежную седину, выглядел он очень живым и

энергичным человеком. Держался весьма непринужденно, много шутил. Наш посол общался с ним вежливо, внешне даже приветливо, но определенная сдержанность все же чувствовалась. Видимо, в определенной мере это объяснялось тем, что отношение к Шагалу в СССР в ту пору, мягко выражаясь, было неоднозначным. Во всяком случае за «своего» его уж точно не признавали. Даже позднее в изданном в 1979 году кратком энциклопедическом словаре о нем написано: «Французский живописец и график, фантастические, иррациональные произведения которого отмечены тонкой красочностью и неопределенной проработкой форм». Как видите, здесь нет даже упоминания о его российских корнях, хотя, кстати, сей факт честно признается во французском «Ларуссе».

Не слишком жаловали в ту пору Шагала и в посольстве СССР в Париже. Когда я по приезде получил «в наследство» служебный список персоналий, приглашаемых по тому или иному поводу на наши приемы, его фамилия в нем вообще не числилась. Ситуация в корне изменилась с приездом П. А. Абрасимова. Дело, правда, было отнюдь не в том, что новый посол оказался почитателем его творчества. Скорее уж наоборот – он был убежденным противником всяких модернистских течений в изобразительном искусстве, включая супрематизм Нади Леже и иррационализм Марка Шагала. Но зато он был пламенным патриотом своего родного Витебска, а оба эти художника, ну надо же было такому случиться, оказались его земляками! Этот фактор для Абрасимова стал решающим. С Надеждой Петровной они вскоре стали закадычными приятелями, и он частенько в разговоре в шутку называл ее «сестрой».

Регулярные контакты посол поддерживал и с Марком Шагалом. Помнится, однажды он пригласил его с «Вавой» к себе на частный обед. Мне было поручено взять машину с водителем и привезти гостей из их квартиры, расположенной в чудесном месте Парижа – на островке Сен-Луи, в посольство. А до этого заехать в книжный магазин и купить альбом с произведениями Шагала. Все, естественно, было исполнено. Приобрел альбом и доставил Шагалов к Абрасимову. Тот взял книгу и сразу же попросил автора оставить в ней автограф. Марк Захарович на минутку задумался, а затем взял фломастер и начал быстро набрасывать рисунок, по ходу комментируя его содержание:

– Вот это я молодой еду в Витебске на телеге и везу маленького Петьку (Шагал был старше Абрасимова на двадцать с лишним лет – *Ю. К.*), который сидит и ногами болтает.

Очень симпатичный получился набросок, причем совершенно в реалистической манере, что послу, видимо, еще больше

понравилось. Как же я сокрушался, что не догадался приобрести еще один альбом для себя – может быть, и мне «за компанию» какой-нибудь рисуночек мэтра тоже перепал бы. А в последующем подобной оказии как-то больше не представилось.

Не могу сказать, что Шагал входит в число моих самых любимых художников, но в целом я к его творчеству – и к картинам, и к декоративным произведениям – отношусь с большим интересом. Правда, поначалу категорически не воспринимал его фрески на потолке здания парижской Гранд-Опера (выполненные по заказу все того же Андре Мальро) – очень уж неуместными они мне там казались. Но потом, если и не окончательно с ними смирился, то как-то попривык, и прежнего возмущения они у меня уже не вызывают. А вот, например, витражи Шагала в старинном соборе Меца (изначальные были разбиты во время немецких бомбардировок) мне сразу пришлись по душе – особенно красочно они смотрятся утром, когда на них падает солнечный свет.

В начале семидесятых в Большом выставочном зале Парижа проходила ретроспективная выставка картин Марка Шагала, собранных из разных стран мира. Благодаря усилиям посольства на ней экспонировалось и несколько полотен художника, хранившихся в запасниках Третьяковки. По тем временам – это было довольно неординарное явление.

А теперь после этого небольшого исторического экскурса вернемся к главному персонажу нашего повествования, а точнее – к одному занимательному протокольно-дипломатическому эпизоду, в проведении которого определенное участие приняла и сама Н. П. Леже.

В один прекрасный день… Собственно говоря, никаким особо «прекрасным» он не был, скорее уж наоборот – весьма будничным и серењким. Но почему-то у нас частенько всякие рассказы начинаются именно с этих слов. А посему пусть так и будет: в один прекрасный день посол вызвал меня и сказал:

– Будь готов к тому, что скоро у нас будут высокие гости – сам Жорж Помпиду с супругой и еще несколько приближенных к нему человек.

Признаюсь – я был в легком шоке. Дело в том, что когда я приступал к исполнению своих обязанностей, на первой же беседе в протокольном отделе МИД Франции меня строго проинструктировали:

– Имейте в виду, что Президент страны не посещает иностранные посольства ни по какому поводу: будь то национальные праздники или даже официальные визиты его зарубежных коллег (то, что это действительно так, было

подтверждено и во время подготовки ранее описанной программы пребывания Брежнева во Франции – на приеме у нас в посольстве по этому случаю присутствие Помпиду изначально не предусматривалось). Это абсолютное правило, без каких-либо исключений. Чтобы не вынуждать нас давать ответы с отказами, просим воздерживаться даже от направления на его имя соответствующих приглашений.

Обо всем этом я напомнил Абрасимову, но тот лишь отмахнулся, мол, посмотрим, кто из нас будет прав. И надо же, он-таки смог осуществить свое намерение. Не буду долго расписывать, как ему это удалось. Действовал он в основном через своего бывшего коллегу – французского посла в ГДР, с которым у него были дружеские отношения. А тот в свою очередь через «серого кардинала» Елисейского Дворца – руководителя администрации Президента, который «по совместительству» был его родным братом. В качестве дополнительной «приманки» среди единственных гостей, которые фигурировали на обеде с нашей стороны, были М. Л. Ростропович с Г. А. Вишневской.

И вот наступил момент, когда меня пригласил к себе шеф государственного протокола Франции для обсуждения технических деталей предстоящего мероприятия. Все происходило в обстановке такой глубочайшей секретности, что скорее напоминало сцену из дешевого детективного романа, чем обычную беседу в дипломатическом ведомстве. Хотя разговор наш шел в официальном кабинете хозяина, где вряд ли была установлена какая-то прослушка, велся он в крайне таинственной манере – словно встретились два заговорщика. Никаких фамилий вслух не произносилось. Выглядело это примерно следующим образом:

– Итак, господин Котов, как вам известно, такого-то числа «некая персона» посетит ваше посольство на улице Гренель. Ровно в 20.00, кстати, давайте-ка сверим наши часы, чтобы у нас не было даже малейшего расхождения, – к воротам подъедет «ситроен» кремового цвета с обычным городским номерным знаком. За несколько секунд до этого вы откроете ворота и немедленно закроете их, как только машина въедет во внутренний двор. У подъезда для встречи гостей должны быть только господин посол с супругой и переводчик.

Скажу сразу, что в назначенный вечер все прошло гладко, с тщательным соблюдением вышеописанной схемы. Мне, правда, все остававшееся до этого время приходилось тщательно проверять свои часы – не дай Бог отстанут или убегут на десяток секунд. Ну, а незадолго до того, как это самое историческое событие наконец-то свершилось, посол меня снова озадачил:

– Найди завхоза и передай ему, чтобы через полчаса был на складе. Пойдем подбирать подарок для четы Помпиду в связи с их предстоящим приездом на ужин, – пояснил он, прочитав на моем лице невысказанный вопрос.

– Петр Андреевич, – несколько робко прозвучало мое крамольное сомнение, – ведь в подобных случаях вроде бы гости приходят с каким-нибудь подарком, а не наоборот? Не будет это перебором?

Шеф так выразительно глянул на меня, что больше желания высказывать подобные неуместные суждения уже не возникало. А посему вскоре отправились на склад.

До тех пор мне казалось, что подарочный фонд нашего посольства в Париже был если уж не слишком богатым, то по крайней мере достаточно приличным. Надо признать, конечно, что особой оригинальностью он не отличался. В основном его составляли наши традиционные сувениры: всякого рода самовары, матрешки, дымковская игрушка, гжельская керамика, каслинское литье, хохломские и жостовские изделия и тому подобное. Было несколько чайных сервизов, фарфоровых ваз и даже картин. Не скрою, однако, что последние, прямо скажем, до высокого художественного уровня явно недотягивали. Посла же увиденное «изобилие» крайне расстроило.

– Ничего и близко не годится, – категорически заявил он. – Все это, может быть, и подходит для рядовых случаев, но никак уж не для такого, как приезд Президента Франции в гости к послу СССР, да еще и вопреки всем существующим канонам.

Вернувшись в кабинет, Абрасимов погрузился в глубокие раздумья. Затем вдруг неожиданно спросил:

– Ты не в курсе: Надя Леже сейчас в Париже или на Юге? Ну-ка постарайся разыскать мне ее быстренько.

Тут надо пояснить, что своей собственной квартиры у Надежды Петровны в Париже не было, поскольку в основном она жила в своем поместье на Лазурном Берегу. При этом, однако, как и полагается скромной вдовушке, она на круглогодичной основе арендовала апартаменты в шикарном отеле недалеко от Версаля, где останавливалась во время своих кратких наездов в столицу. С него-то я и начал. И мне повезло: Надежда Петровна оказалась именно там. И сразу же согласилась приехать в посольство. Беседа с ней происходила приблизительно в следующем ключе:

– Надюша, – проникновенно молвил Абрасимов, – я открою тебе практически государственный секрет – через три дня ко мне приедет сюда на ужин Президент Помпиду с супругой. Это абсолютно экстраординарный случай, и все держится в полной тайне! По этому особому поводу я хотел бы преподнести им

достойный сувенир. А на складе, за которым положе но было бы следить этому твоему любимцу Котову, нет ничего путного. Подумай, как следует, что бы можно было предпринять в сложившейся ситуации?

Поначалу Надя Леже слегка растерялась. Но уже через несколько минут с уверенностью сказала:

– Есть, Петр Андреевич, есть подходящая идея. У меня сохранилась авторская копия одного моего раннего произведения. Не знаю, как самому Помпиду, но уж жене его Клод это точно понравится. Я, разумеется, знаю, что вы довольно прохладно относитесь к направлению супрематизма в изобрази тельном искусстве, которое я представляла. Ну, это, как говорится, дело вкуса. В общем, подождите немного, через несколько часов я вам свой презент подвезу.

Действительно, через какое-то время Леже вновь появилась в посольстве и торжественно преподнесла послу загадочный предмет. На вид он был похож на небольшое деревце, высотой в 25–30 сантиметров. Стержень-ствол на малахитовой подставке, а вокруг него нечто вроде кроны из пересекающихся ромбовидных плоскостей. Одним словом – сплошной супрематизм. Не исключаю, что посол мог бы послать это произведение искусства куда подальше. Но… Была в нем эдакая изюминка – все это деревцо было изготовлено из чистого золота самой высокой пробы. Нелюбовь к абстракции таким образом была сломлена, и подарок был принят с благодарностью.

Но тут уж всполошилась сама Надежда Петровна:

– Подождите, ведь к нему нет соответствующего… ecrin. Как это будет по-русски, Юра?

Я уже упоминал, что в минуты волнения она иногда не сразу могла найти подходящие русские слова.

– Футляр, – подсказал я.

– Ну да, футляр, футляр. Где здесь городской телефон?

Я проводил ее к в соответствующее помещение. Достав записную книжку, она набрала необходимый номер и быстро затараторила по-французски:

– Пьер, Пьер, это Надья. Слушай, у меня к тебе огромная просьба – необходимо, чтобы ты создал оригинальный футляр для одного из моих произведений. Да, это очень срочно, сейчас я его тебе подвезу.

Как выяснилось, «футлярщик» Пьер – был не кто иной, как сам Пьер Карден. Вот с таким размахом действовала Надежда Петровна! Вопрос с сувениром был закрыт, но наши дебаты с послом относительно ужина продолжились. Теперь речь шла о некоторых деталях его кулинарного «наполнения». Сошлись на

том, что в целом меню будет соответствовать французским нормам: закуска, рыба, мясное блюдо и десерт.

Перебрав различные разновидности рыб, остановились на целиковом баре, отваренном в шампанском. Наши словари переводят, – правильнее было бы сказать, «обзывают», бар синеротым или каменным окунем, а также совсем уж каким-то ругательным словом – лаврак. Мои же ихтиологические познания ограничиваются его внешним видом (похож на небольшую серебристую семгу), а гастрономические – тем, что это одна из вкуснейших рыб, которую мне доводилось есть, немного напоминающая судака, но гораздо нежнее и сочнее.

В качестве мясного блюда был избран жареный молочный поросенок с гречневой кашей – некоей нашей национальной «экзотикой». Надо заметить, что во Франции гречневую крупу вы найдете, пожалуй, лишь в русских лавках (кстати, в описываемые времена их в Париже было всего несколько штук, а сейчас десятки, если не сотни). Зато блины из гречневой крупы – т. н. «galettes», ранее известные лишь в Нормандии и Бретани, за последние годы становятся все популярнее, сейчас, кажется, их готовят в любом уголке страны. Едят эти «галеты» и просто со сливочным маслом или медом, но чаще всего с сыром и ветчиной.

По поводу одного нашего традиционного закусочного деликатеса, а точнее – манеры его подачи, у нас с послом имелись давние расхождения. То же самое относится и к одному из элементов десерта. Не буду долго интриговать: речь идет об икре и о сырах.

Думаю, никого не надо убеждать, что черная икра является (теперь, как понимаю, применительно к нашей стране этот глагол следует ставить в прошедшем времени?) воплощением всего самого изысканного и дорогого не только в русской, но и мировой кухне. Увы, самой ее становится все меньше и меньше, а цена ее все выше и выше. В советскую же пору все наши посольства за рубежом снабжались черной икрой на постоянной основе и она была практически обязательным атрибутом любого протокольного мероприятия. На коктейлях ее подавали намазанной на канапе, а на обедах обычно сервировали в специальных хрустальных икорницах, расположенных на льду.

Так, во всяком случае, было до приезда в Париж Абрасимова. Он же прихватил с собой из ГДР новый рецепт – накладывать черную икру на половинки запеченного вместе с кожурой в духовке картофеля. Моя тонкая «офранцузившаяся» натура поначалу взбунтовалась против такой «деревенской» манеры подачи нашего благородного деликатеса, но, как сами понимаете, в итоге была вынуждена остаться при собственном мнении.

Иногда мы сопровождали икру блинами – вот это мною воспринималось с одобрением. Хотя, надо честно признать, со временем я тоже отошел от канонических правил подачи черной икры. Когда уже и сам стал послом СССР в Шри Ланке, мы сервировали ее иностранным гостям в половинке авокадо. Смело могу утверждать – это всегда пользовалось большим успехом.

Вернемся, однако, ко второму предмету наших расхождений с Абрасимовым. Он долгое время не мог смириться с французским обычаем подавать на десерт перед сладким и фруктами набор различных сыров. Да к тому же не слишком благосклонно воспринимал, что некоторые их разновидности, включая и многие знаменитые сорта, обладают – как бы это поделикатнее выразиться – несколько специфическим «ароматом», зачастую действительно «убойной силы». Все мои ссылки на то, что «во Франции так принято», подкрепленные ранее приведенным мнением А. Брийя-Саварена о «красавице без глаза», у посла понимания не встречали. Но, походив на протокольные мероприятия как к французам, так и к коллегам-послам, он все-таки вынужден был сдаться. Теперь сыры вновь возвратились на обеденные столы и в нашем посольстве. Таким образом, в итоге получилась «боевая ничья» – в меню обеда для Президента Франции фигурировали и икра с печеной картошкой, и хорошая подборка сыров. Ну, а коли мы уж непроизвольно добрались до них, то придется сказать пару слов и на сей счет.

В моем восприятии французов так же трудно отделить от сыра, как украинцев от сала, карибских пиратов от рома, а капитана Дж. Кука от закусивших им аборигенов Сандвичевых островов. Разнообразнейшие сыры во Франции производятся и потребляются во всех уголках ее территории без всякого исключения. Недаром, видимо, генерал де Голль произнес свою знаменитую фразу: «Как трудно управлять страной, в которой имеется более четырехсот сортов сыра». За подлинность самой этой цифры я, впрочем, не ручаюсь. И самому генералу иногда приписывают другую, да и статистика, которая, по утверждению Ильфа и Петрова, «знает все», навряд ли может абсолютно точно отследить все периодически появляющиеся или исчезающие сорта.

Да и к ним самим-то с какой меркой подходить? Возьмем, к примеру, самый что ни на есть распространенный и популярный во Франции камамбер. Для начала отметим, что своим появлением на свет в 1790 году он обязан женщине – норманнской фермерше Мари Арель – случай сам по себе в истории кулинарии весьма редкий. Правда, свое официальное название «Камамбер» (по имени той деревушки, где его впервые

изготовили) он все же получил от особы мужского пола – короля Наполеона III, который познакомился с ним много позже, во время Всемирной выставки в Париже в 1855 году. В наши же дни во Франции производится 2000 различных марок камамбера, из которых только 500 на его родине – в Нормандии. И каждый из них имеет свое собственное название. Зачастую они весьма отличаются друг от друга и по качеству, и по каким-то добавкам, и по внешнему виду. Ну и как, по вашему мнению, следовало бы их классифицировать: как один сорт сыра или как разные?

Я никоим образом не собираюсь сейчас читать длинную лекцию о французских сырах в целом, а упомяну лишь о том, как в принципе следует подходить (во французском понимании, разумеется) к подбору набора сыров для подачи гостям. Считается, что минимальным количеством сортов, из которых хотя бы один найдет своего ценителя, могут быть четыре следующих: с мягкой текстурой (тот же камамбер или бри, который, кстати, намного древнее своего предшественника), так называемые «голубые», или с «плесенью» (бесспорный «король» этой группы – рокфор, изготовляемый исключительно из овечьего молока), какой-нибудь твердый сыр (типа швейцарского) и, наконец, сыр из козьего молока. Повторяю: это как бы самый необходимый минимум, ну а максимум зависит от вашей любви к сырам и толщины вашего кошелька. Хотя, если даже сыры вы очень любите, да и средства позволяют, то все равно больше десяти-двенадцати разумно подобранных сортов я бы не выставлял. Перебор будет, да и вкусовую гамму можно будет забить излишним количеством.

Время, однако, вернуться к завершению рассказа об обеде у посла с президентом Помпиду. Я сам непосредственно на нем не присутствовал – из наших дипломатов там был только переводчик. Судя по тому, как радостно и весело были настроены Абрасимовы и Ростропович с Вишневской после ухода иностранных гостей, прошел он крайне удачно. Обычно абсолютно не употреблявший никакое спиртное Абрасимов позволил себе расслабиться, выпив несколько бокалов джина с тоником, а Мстислав Леопольдович непрерывно рассказывал анекдоты, из которых мне запомнился лишь один:

– А вы знаете, чем виолончель отличается от скрипки? – вопрошал он у нас. – Да тем, что виолончель горит дольше! – тут же со смехом отвечал сам мэтр, видя наше недоумение.

Относительно того, понравился ли чете Помпиду преподнесенный подарок, я спросить у посла как-то постеснялся, но почти уверен, что он был оценен по достоинству. Знаю лишь, что впоследствии Абрасимов еще неоднократно обращался к

Н. П. Леже с аналогичными просьбами. Так, например, случилось накануне одного из визитов в Париж А. А. Громыко. Меня снова отправили разыскивать Надежду Петровну. И с ней опять состоялся диалог в духе уже вышеописанного (правда, на этот раз без незаслуженных упреков в мой адрес):

– Надя, сестра, через несколько дней во Францию приедет Андрей Андреевич. Не подскажешь, что бы ему можно было подарить по этому случаю?

– Сейчас, сейчас, дайте подумать. А как он к машинам относится?

– Да не знаю, вроде бы он не большой автолюбитель. А что – имеется конкретное предложение?

– Есть у меня на юге практически новенький «олдсмобил». Я его как-то в Америке заказала, но практически им и не пользовалась – больно уж он здоровый для местных дорог. Давайте его и подарим. Я сейчас позвоню, завтра он будет уже в Париже.

После некоторых сомнений на том и порешили. После возвращения в Москву из командировки мне довелось по каким-то своим делам несколько раз побывать в гараже МИДа СССР. Там однажды я и увидел длинный лимузин, покрытый пылью – это и был тот самый «олдсмобил». Громыко действительно большим любителем автомашин, в отличие от Брежнева, не был. Сдал подарок в Управление делами, и больше о нем и не вспоминал.

Но особенно щедрые подарки Надя Леже преподносила все-таки не отдельно взятым личностям, а своей, как теперь любят говорить, исторической родине. С техническими вопросами их доставки к месту назначения мне пришлось немало позаниматься. Прежде всего упомяну о шестидесяти мозаичных портретах (в основном русских и французских деятелей культуры), изготовленных по ее рисункам и подаренных советским музеям. Каждый из них был размером примерно 3 на 4 метра и весил где-то под тонну, а может, и больше. Для их транспортировки в Москву пришлось организовывать специальные чартерные рейсы грузовых самолетов.

Определенное недоумение поначалу у меня вызвало намерение Надежды Петровны заказать для передачи в дар нашей стране более двух тысяч высококачественных (исполненных на холсте) репродукций картин из Лувра. Это была весьма дорогостоящая затея. Я даже робко поинтересовался у нее: а не будет ли проще купить на эту сумму какой-нибудь подлинник?

– Нет, Юра, – последовало ее разъяснение. – Я хочу, чтобы максимально большое количество советских людей, прежде всего школьников, смогли, пусть хоть в копиях, познакомиться с

мировыми шедеврами, хранящимися в Лувре.

Видимо, она была права. В те времена немногие наши соотечественники могли взглянуть на них в оригинале. Насколько мне известно, передвижная выставка из подаренной Леже коллекции репродукций успешно экспонировалась во многих городах Советского Союза. Что касается подлинников, то в музее изобразительных искусств имени Пушкина в Москве выставлено несколько картин Фернана и Нади Леже, подаренные их авторами.

Надо признать, что Абрасимов весьма высоко ценил вклад Надежды Петровны Леже в развитие советско-французской дружбы. Именно с такой формулировкой она была награждена в 1972 году, по представлению посла СССР во Франции, орденом Трудового Красного Знамени. Мало того, наш посол после этого активно «лоббировал», чтобы и французы в свою очередь как-то отметили этот вклад. В результате французская художница Надя Леже стала кавалером ордена Почетного Легиона.

Когда я вернулся в свою вторую командировку в наше постпредство при ЮНЕСКО в Париже в конце октября 1982 года, то вскоре начал наводить справки: как там Надежда Петровна? Ответ был неутешительным – давно и тяжело больна. Спустя некоторое время, а точнее в день нашего национального праздника – 7 ноября – отправился на государственный прием в посольство. Проходил он в мало знакомом мне новом здании на бульваре Ланн. Другие помещения, другие интерьеры и художественное оформление. Правда, как и раньше присланных цветов было в изобилии. Но навсегда запомнившейся мне огромной корзины от Н. П. Леже, увы, уже не было. Да и как ей было быть – именно в этот день Надежда Петровна ушла из жизни, которую она так любила.

Этюд в янтарных тонах

Такое слегка таинственно-лирическое название, попахивающее плагиатом (припомните первый рассказ о Шерлоке Холмсе), я решил дать этой главе. Не будем долго интриговать читателя и сразу скажем: речь в ней пойдет не о детективных загадках и приключениях, а целиком о коньяке и только о нем. И для начала, видимо, надо кратко пояснить, с чего же это вдруг автор собрался излагать свои досужие размышления на данную весьма многогранную тему.

«А есть у него на то весомые основания?» – строго спрашиваю я сам у себя. Ведь этому благороднейшему напитку французского происхождения многочисленные мэтры-специалисты и умудренные знатоки-любители уже посвятили тысячи страниц восторженных отзывов и ученых мнений. Я же трезво (подходящее наречие!) оценивая свои познания, должен откровенно признать, что на звание подлинного эксперта в этой области, увы, пока еще не дотягиваю.

Нет, нет, не поймите меня превратно. Теоретически по части коньячного производства я вроде бы подкован весьма недурно. Конечно, и прочитано было немало, но главное – посчастливилось побывать в самом городе Коньяке и окрестностях, посмотреть на все своими глазами, позадавать интересующие меня вопросы и получить подробную информацию, как говорится, из первых рук.

При всей присущей мне с детства скромности (некоторые в

этом вроде бы сомневаются, но это их проблемы) осмелюсь утверждать, что и с практикой употребления этого напитка все также сложилось достаточно неплохо. Поверьте на слово, за более чем сорокалетнюю дипломатическую службу отведать этого самого коньячка, что уж тут греха таить, довелось-таки изрядно. В суммарном исчислении, разумеется.

«Так в чем же загвоздка? – имеет право возмутиться читатель. – Откуда эти сомнения, чего еще ему не хватает? Теорию якобы изучил досконально, коньяка, если не врет, выпил не одну бочку, а на истинного эксперта, по собственным словам, так и не тянет. Бестолковый, однако».

Последнее утверждение, пожалуй, и оспаривать не возьмусь. Но слегка оправдаться все-таки попробую.

Дело, видите ли, в том, что больно уж это сложный, утонченный и деликатный напиток – настоящий коньяк. Он вбирает в себя широчайшую гамму вкусовых тонов и полутонов, ароматических нюансов и едва различимых характерных признаков. Уверен, чтобы в нем действительно глубоко и безупречно разбираться, необходим своего рода врожденный или по крайней мере приобретенный талант. Иногда, правда, как сами увидите, ошибаются и признанные специалисты, чей авторитет по сей части вроде бы выглядел непогрешимым.

К тому же определенным утешением для меня является и то, что значительное количество людей, по всей видимости, знает о коньяке гораздо меньше, чем я. К ним прежде всего и обращены эти строки. А не то, не дай Бог, заглянут они в «Кулинарный словарь» В. В. Похлебкина и вычитают там следующий перл: «Коньяки до двух лет выдержки называются во Франции арманьяками, и в этом случае время выдержки не указывается». Для меня до сих пор остается загадкой, откуда, из каких источников в целом-то весьма уважаемый мной мэтр смог почерпнуть подобный бред. Ну, а кроме того, у меня есть в «загашнике» и несколько забавных историй из собственного коньячного опыта. Но, обо всем по порядку.

Начнем, пожалуй, с определений. О каком напитке, собственно говоря, пойдет речь? Вопрос отнюдь не праздный. Различных суждений и взаимоисключающих мнений по этому поводу более чем достаточно.

Давайте заглянем в наши толковые словари, посмотрим, что же они полагают на сей счет. Совсем коротко у С. И. Ожегова: «Коньяк – напиток из виноградного спирта». Чуть подробнее в кратком энциклопедическом словаре: «Крепкий спиртной напиток (от названия г. Коньяк), изготовленный из коньячного спирта, получаемого преимущественно перегонкой белых сухих

виноградных вин, с последующей выдержкой его в дубовых бочках».

Ну, а теперь возьмем французский «Ларусс». Там тоже особых технологических тонкостей не приводится, но зато твердо уточняется, что это «высоко ценимый» крепкий спиртной напиток, *«произведенный в Коньяке и прилегающих к нему районах департамента Шаранта»* (курсив мой – *Ю. К.*). Если быть действительно объективным, то с таким утверждением трудно не согласиться. Ведь даже в других местах во Франции, кроме как в тех, что указаны в «Ларуссе», собственно «коньяк» не производится. Есть и там аналогичные, зачастую весьма знаменитые напитки, но они носят уже другие названия, как, например, упомянутый нами пока всуе арманьяк.

Обо всех этих деталях мы подробно еще поговорим. А пока давайте условимся не осложнять себе жизнь, не вводить излишние иностранные термины типа «бренди», а продолжать пользоваться привычным словом «коньяк» в его строго юридически, может быть, не совсем правильном, но все-таки достаточно широко распространенном понимании.

Где-то в пятидесятых годах, будучи еще мальчишкой, я впервые услышал такой анекдот. На коммунальной кухне (о том, что существуют иные, тогда подозревали весьма немногие) сидят и выпивают два соседа. Один оптимист, другой, как положено в таких случаях, пессимист. Пьют коньяк – интеллигенты, видимо, какие-то, небось с получки или, может, с премии. Чем же они друг от друга отличаются? А следующим. Пессимист понюхал свою рюмку и говорит: «Фу, клопами воняет». Оптимист поймал пробегавшего рядом клопа, раздавил его, вдохнул: «Эх, коньячком пахнет». Можно предположить, что сам по себе факт появления подобного анекдота является свидетельством неоднозначного подхода отдельных представителей нашего пьющего сообщества к обсуждаемому напитку. Ну, появились же откуда-то у его автора именно такие ассоциации!

Я в ту пору особого смысла в этом анекдоте не уловил: с клопами иногда сталкиваться приходилось, а вот коньячка хотя бы чуть-чуть пригубить еще не удосужился в силу неподходящего возраста. Но некоторое разочарование все же почувствовал. По простой причине – других напитков в нашем доме в те времена практически не бывало. Покойный отец, в общем-то, пил немного, если и позволял себе рюмку-другую (ну, в праздники, может, чуть больше), то исключительно только коньяка. А он, оказывается, во всяком случае по анекдоту, клопами пахнет. Обидно как-то.

Мне так и не довелось спросить у отца: почему он, выходец из глухой тверской деревни, полюбил (когда позволили

обстоятельства, в том числе материальные) именно этот, не слишком привычный для исконно русского человека напиток. При этом, надо заметить, что в еде он всегда особо ценил традиционно русские блюда: грибки, разные соленья, пироги, студни и заливные с хреном, копченую рыбку и, разумеется, всякие там щи, борщи и прочие солянки. И все эти сугубо нашенские яства у него прекрасно «шли» под коньячок. Хотел бы я представить себе физиономию типичного француза, взирающего на то, как залпом выпитую рюмку коньяка с аппетитом закусывают селедочкой с зеленым лучком. Та еще была бы картинка.

Лишь в зрелом возрасте, когда у отца открылась язва желудка, врачи настоятельно рекомендовали ему «завязать» с коньяком, а при наличии соответствующего повода лучше принять сто граммов русской водки. Пришлось ему следовать этим врачебным предписаниям.

Таким образом, как видно из вышеизложенного, с коньяком, пусть лишь в сугубо умозрительной форме, мне довелось познакомиться аж в далекие детские годы. Еще не попробовав его на вкус, я уже, тем не менее, знал, что напиток этот бывает разных сортов и видов. В основном у нас водились бутылки со «звездочками» – от трех до пяти. По большим праздникам появлялись иногда загадочные КВ, КС и ОС, либо «Ереван», «Двин», «Енисели» и «Варцихе». Когда отец приезжал из загранкомандировок или к нам приходили прибывшие оттуда же гости, на столе можно было увидеть бутылочку французского Мартеля или Хенесси, Курвуазье или Реми Мартэна. Но, надо признать, случалось это не часто.

Шли годы, я потихонечку взрослел. Настало-таки время, когда понемногу, сначала, как сами понимаете, втихаря от родителей, довелось и мне приобщиться к спиртным напиткам. По вполне понятным обстоятельствам одним из первых среди них был именно коньяк. Однако особого впечатления он на меня не произвел. Если уж перепадали какие-нибудь деньжонки, мы с приятелями тратили их либо на пиво, либо на полусладкие вина или даже на портвейн типа знаменитого «777». Баловались иногда и водочкой под подходящую закуску. Но вот если дело доходило до «попижонить», то тут мы обращались к коньяку. Запомнилась, в частности, такая история.

На зимние студенческие каникулы родители отправили нас с дружком в подмосковный дом отдыха «Семеновское». К поездке мы готовились основательно. Лыжи, коньки, соответствующие спортивные шмотки – это само собой разумеется. Не забыли заранее запастись и «представительскими» напитками.

В ту пору в Москву завезли «албанский коньяк» (больше я его в своей жизни никогда не встречал). В принципе это была довольно редкая гадость – с густым и липким ароматом дешевого цветочного одеколона. Его единственным достоинством была весьма невысокая цена. По сей причине достать этот «коньяк» было не так-то просто. Благодаря тете дружка, работавшей в торговле, нам удалось разжиться аж четырьмя бутылками этого пахучего пойла. Моя задача была достаточно простой – раздобыть у родителей пустую бутылку из под французского коньяка. Что и было сделано.

О дальнейшем догадаться не трудно. После лыжных прогулок мы приглашали к себе вновь приобретенных приятелей и, не скрою, приятельниц отведать рюмочку «настоящего» французского коньячка. Как правило, восторгам не было предела:

– Какой восхитительный вкус! Какой нежный букет! Что за необыкновенный аромат! Ах, уж эти французы, ох, куда уж нам до них!

Приглашенные постоянно менялись, а посему никто из них не обращал внимания на то, что одна и та же бутылка с «французским коньяком» так подозрительно долго не иссякает.

А теперь перейдем к тому периоду, когда мне действительно впервые довелось поближе познакомиться с различными французскими коньяками. Случилось это во время моей первой загранкомандировки в Дагомею в 1963 году. О том, как я попал туда и что из себя представляла эта экзотическая страна, ныне называемая Бенином, уже написано в соответствующей главе. Сейчас же продолжим коньячную тему. Правда, некоторое отступление от нее все же придется сделать.

Дело в том, что, хотя я и рос в семье разведчика-дипломата, много лет проработавшего за границей (об этом позже), но различным премудростям дипломатического протокола, в том числе касающимся его «едально-питьевых» аспектов, особо обучен не был. Не преподавали нам эти «материи», во всяком случае, в те времена, и в моем родном МГИМО.

Конечно, я и раньше знал, что нож надо держать в правой руке, а вилку в левой. Что столовую салфетку надо класть на колени, а не засовывать ее за воротник (хотя отдельные исключения и бывают) и уж никоим образом не пытаться использовать ее в качестве носового платка. Более того, я даже был посвящен в то, что к рыбе обычно подают охлажденное белое вино, а к мясу красное комнатной температуры. В наши дни, кстати, эти незыблемые ранее каноны стали зачастую меняться.

Но этого, увы, оказалось мало. Так что всякие протокольные тонкости приходилось осваивать по ходу, на практике.

Аперитивы, дижестивы – все это для меня было в новинку. Равно как всякие там виски, джины, кальвадосы, разнообразные ликеры, бургундские и бордоские вина – обо всех этих напитках мы поговорим в соответствующих разделах, а теперь все же вернемся к коньяку. Разумеется, французскому – других в «порядочных домах» (или, если хотите точнее, в посольствах) не подают. Случается, правда, что иногда предлагается какой-нибудь схожий напиток, но тогда прямо и говорят: не хотите ли отведать старого арманьяка, или выдержанной метаксы, или, к примеру, еще какого-нибудь особого вида бренди. Но одно протокольное правило я усвоил твердо – в классический дижестивный набор (то есть те крепкие спиртные напитки, которые подаются после еды к кофе или чаю) наряду с двумя-тремя хорошими ликерами обязательно должен быть включен и французский коньяк.

Я хорошо запомнил свой первый выход в «дипломатический свет». Моего шефа – Поверенного в делах СССР в Дагомее, уже знакомого вам П. М. Петрова, пригласил на ужин его американский коллега. А поскольку на тот период все наше посольство в стольном граде Котону состояло из двух человек, то позвали и меня, несмотря на мой крайне низкий чин дежурного референта.

О самом ужине здесь рассказывать не буду. Перейду сразу к дижестиву, который сервировали на уютной открытой террасе с видом на океан. Изящная плетеная мебель с мягкими подушками, легкий бриз отгоняет надоедливых москитов (правда, в этом ему помогал вентилятор – без него все равно зажрали бы, гады). На столиках чашки с кофе, шоколад, воздушное печенье, коробки с сигарами. Рядом расположилась батарея разнообразных бутылок, в ту пору мне еще в основном неизвестных. Поели мы весьма плотно, но за самим ужином выпили всего по паре бокалов сухого вина (немножечко виски на аперитив не считается – слишком уж давно это было). Одним словом, самое время принять чего-нибудь крепенького.

Тут хозяин как раз предлагает именно это и сделать. После некоторых раздумий шеф останавливает свой выбор на коньяке, я, естественно, следую его примеру. Официант достает огромные (граммов на триста, по крайней мере) бокалы в форме тюльпанов. Ну, оживился я, сейчас восстановим слегка утерянные силы. Но не тут-то было! Все тот же официант щедро плескает в них аж где-то граммов по двадцать благородного напитка (кажется, это был Мартель «Золотой медальон») и с поклоном подает нам. Экие, думаю, порядочки у этих буржуев! Но что поделаешь, пришлось присмотреться, как ведут себя другие гости в сложившейся ситуации. В итоге, как и они, бережно сжал свой бокал в ладонях,

повертел его плавными круговыми движениями, а затем на протяжении доброго получаса периодически смачивал коньяком губы. Все равно его не хватило бы даже на один наш обычный русский глоток.

Потом, конечно, попривык. Осознал, что настоящий коньяк – это действительно изысканный и к тому же весьма дорогой напиток, который требует почтительного к себе отношения. Его не пить, а смаковать надо, нежно подогревая в руках прозрачный хрустальный бокал, чтобы лучше прочувствовать исходящий из него тонкий аромат. А то ведь был случай, когда мы фактически несколько оконфузились.

Принимали как-то с шефом с визитом одного француза. Дело было к вечеру, а посему предложили гостю к кофе рюмочку весьма приличного коньяка. Он не отказался. Но совершенно опешил, когда мы придвинули ему тарелочку с нарезанным лимоном – не изволите ли закусить? Поначалу он, видимо, решил, что это у нас шуточки такие странные. После невнятных объяснений, что в России, мол, так принято, гость слегка успокоился, но еще долго недоумевал: зачем же нужно коньяк пить, если сразу за этим напрочь убивать его вкус лимоном.

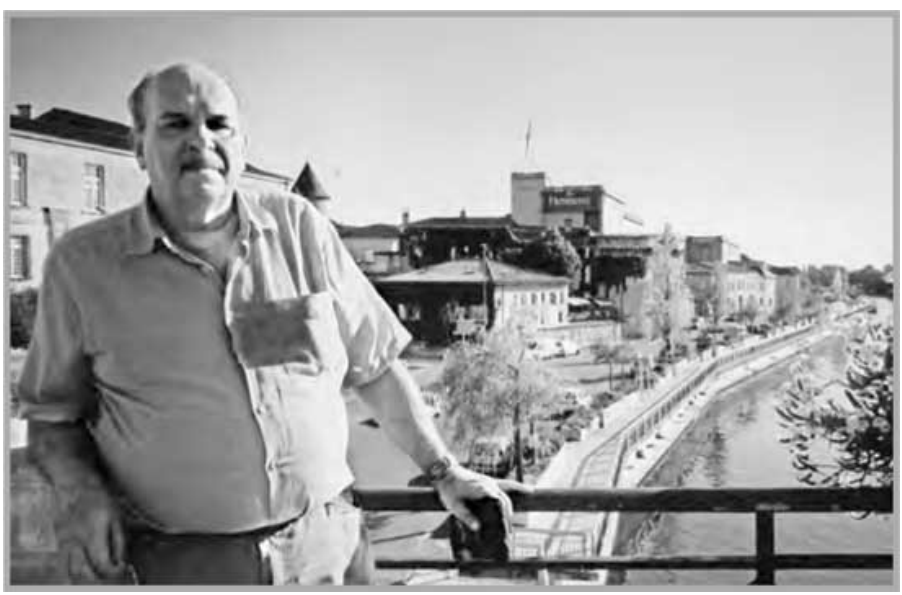
После Дагомеи в моих взаимоотношениях с французским коньяком наступила довольно долгая пауза. Около года я провел в Москве, где такой напиток в широкой продаже и близко не водился. Это сейчас его можно найти практически в любом супермаркете. В те же времена, наверное, где-то он и имелся в наличии, но я туда был не вхож, да и финансовых ресурсов на его приобретение у меня все равно не было. Затем я уехал на работу в наше посольство в Мали.

С любой точки зрения это было в те времена одно из самых тяжелых мест для проживания – даже по африканским понятиям. Жуткая жара, повсеместная грязь, полчища всяких насекомых и многочисленные тропические болезни. Ну а помимо всех этих естественных «прелестей», в Мали тогда, не без нашей помощи, но на свой лад, усиленно строили социализм, со всеми вытекающими из этого последствиями.

Страна находилась в бедственном положении, усугубляемом практической блокадой со стороны своих недружелюбных соседей. Собственных ресурсов, в том числе продовольствия, катастрофически не хватало, а импорт отсутствовал как класс. С голоду мы, правда, не помирали. Были некоторые местные овощи и фрукты, с утра еще можно было купить в паре лавочек тощую баранину и так называемую говядину, хотя на самом деле это была скорее всего буйволятина.

Плюс ко всему этому «изобилию» имелся наш замечательный

«Внешпосылторг», который по идее и должен был снабжать нас необходимыми продуктами. Но поскольку доставлялись они самолетами (других путей не было), а транспорт этот, как известно, не из дешевых, то и ассортимент товаров предлагался соответствующий. Раз в месяц мы могли заказывать всяческие деликатесы: дорогие рыбные консервы, сырокопченую колбасу, шоколадные конфеты и спиртные напитки. На все слезные обращения, что нам прежде всего нужны молочные продукты, крупы, макаронные изделия, сахар и тому подобное, ответ был один – их поставка нерентабельна. Думаю, не открою большого секрета, если скажу, что большинство советских командированных от этих услуг отказывалось. Они копили деньги на приобретение сертификатов, по которым затем можно было купить автомашину или внести пай в жилищный кооператив. Средства эти зарабатывались тяжелым трудом, и я этих людей понимал.



На фоне «коньячной» набережной в г. Коньяк.

«Все это, может быть, и интересно, – скажет читатель, – но при чем здесь коньячная тематика?»

Отвечаю. Я относился к той не очень многочисленной прослойке, которая полагала, что раз уж судьба занесла тебя в такую дыру, то надо постараться хоть чем-то скрасить эту постылую жизнь. Из Мали я вернулся не только без машины, но и практически без всяких накоплений на будущую московскую жизнь. Зато за два с лишним года, проведенных в Бамако, я перепробовал всю гамму продукции, выпускаемую коньячными

производителями из Армении, Грузии, Молдавии и даже Азербайджана и Дагестана.

При этом коньяки со «звездочками» старался по возможности не выписывать из принципа – пусть хоть по одной бутылочке, но только различные марочные. Гулять так гулять! Да и коньячной практики, как видите, поднабрался солидно. Пили мы наши коньячки, конечно, не «под селедочку» – ее там, к сожалению, и не было, разве какой возвращающийся отпускник привезет пару штучек. Но лимончиками, каюсь, закусывали, благо надо было лишь поднять руку и нащупать в ветвях подходящий фрукт.

А сейчас разрешите сделать небольшое уточнение. Все, что я написал до сих пор – это как бы предыстория, некое «введение в тему» через призму собственных воспоминаний – мемуары все-таки. Зато теперь-то мы уже вплотную подошли к тому, чтобы начать детальный разговор о всяческих особенностях производства и потребления того самого знаменитого французского коньяка. А все потому, что, проведя в Москве год после возвращения из Мали, я получил назначение на должность шефа протокола нашего посольства в Париже.

По прибытии к новому месту работы сразу приступил к принятию дел у своего предшественника. Как условились, на другие сюжеты мы в этом повествовании особо отклоняться не будем. Перейдем сразу к коньяку. Для «разгона» несколько слов о том, какие его марки использовались в нашем посольстве при проведении протокольных мероприятий.

Мой предшественник разъяснил, что на складе у завхоза всегда должно быть как минимум три разновидности этого напитка: ординарный, средний и высшего качества. В зависимости от уровня гостей, которых принимал посол или кто-то другой из руководства посольства (чаще всего это был советник-посланник, реже просто советники), шеф протокола говорил завхозу, какой именно сорт следует выставлять.

Так уж сложилось, что на протяжении долгого времени мы в основном закупали коньяки фирмы «Курвуазье», видимо, исходя из соотношения цена – качество. У меня это возражений не вызывало – компания солидная, продукция у нее известная и высококачественная. Поэтому продолжали ею пользоваться. В наибольшем количестве брали «Три звездочки» – для массовых или рядовых мероприятий, немного поменьше «VSOP», а для самых солидных гостей «Наполеон». Однажды с этими разновидностями произошел курьезный, а для меня лично весьма выгодный случай.

Приехал к нам в посольство новый завхоз. Хороший мужик – честный, трудолюбивый, но слегка, мягко говоря, бестолковый

или излишне суетной. Хотя и оправдать его было можно – хозяйство огромное, дел выше крыши, необходимого опыта пока еще не приобрел. И вот как-то вечером захожу я к нему на склад. Сразу вижу – человек чем-то крайне расстроен.

– В чем дело, – спрашиваю, – Петрович, что стряслось?

А он мне убитым голосом:

– Понимаешь, решил я на складе порядок навести, так сказать, внутреннюю саморевизию учинить. И представляешь? Пяти бутылок одного коньяка не хватает, а другого пять лишних!

Я сначала не врубился:

– Так ведь в сумме-то все в порядке, чего тебе еще надо? Вот если бы недостача была – это, конечно, негоже.

А Петрович все свое:

– Ничего ты не понимаешь, и недостача есть, и излишек. Можно, конечно, назвать это пересортицей, но и за нее по головке не погладят.

– С какими же коньками, – интересуюсь, – путаница вышла?

– Не хватает пяти бутылок со «звездочками», а пять «Наполеонов» лишние.

– Ну, ничего, – говорю, – это беда поправимая.

Поглядел на календарь – какой сегодня день? Среда. Замечательно, значит, как раз сейчас наш посольский кооператив работает. Прямиком туда – мы для него закупали с дипскидкой те же напитки, что и для официальных нужд.

– Будьте любезны, – вежливо прошу продавщицу, – дайте мне, пожалуйста, пять бутылочек «Курвуазье – Три звездочки».

Плачу за них семьдесят пять франков (по пятнадцать за бутылку, а одна «Наполеона» стоит больше пятидесяти) и быстренько возвращаюсь к своему грустному Петровичу.

– Держи, – протягиваю ему бутылки со «звездочками», – ну а мне, уж будь любезен, верни мои пять «Наполеонов». Надеюсь, теперь все в полном ажуре?

Петрович был счастлив. Я, впрочем, тоже. На будущее я все же посоветовал ему повнимательнее списывать расходуемые продукты. Не всегда, наверно, можно будет так удачно исправлять допущенные промахи.

Ну, а теперь приглашаю вместе со мной проследовать к местам, где непосредственно производится французский коньяк, и где мне довелось побывать после почти четырех лет работы на посту шефа протокола посольства. Должность эта по-своему была весьма неплохая. Благодаря ей я многое узнал, познакомился с массой интересных людей, немало поездил по Франции. Но с одним «но» – я почти всегда был при начальстве. Думаю, подробнее объяснять не надо. И вот наконец-то на пятом году

посол сжалился надо мной и отпустил на «вольные хлеба» – в группу культуры.

Одним из моих первых самостоятельных заданий стала организация выступления дагестанского ансамбля «Бешта» на фестивале фольклорного искусства в маленьком древнем городке Конфолан. Расположен он в департаменте Шаранта, совсем недалеко от славного города Коньяка. За время подготовки к этому мероприятию я заочно, через переписку и по телефону, познакомился с его инициатором – субпрефектом департамента.

Он, в частности, заранее предупредил меня, что жить я буду в его резиденции в так называемой «комнате министра». Так во Франции неофициально называют гостевое помещение в префектурах и субпрефектурах – якобы оно предназначено для проживания министра внутренних дел во время его поездок по регионам. Честь большая, а посему я выклянчил у посла три банки черной икры на «представительские цели», а на свои средства, благо недорого, купил несколько бутылок нашей водки в посольском кооперативе.

Выехал я в Конфолан ранним утром – путь не близкий, да и пробок на дорогах в это время поменьше. Захватил с собой термос с крепким кофе, а в последний момент решил присовокупить к нему чего-нибудь крепенького для поднятия тонуса в случае необходимости. В небольших дозах во Франции принимать спиртное за рулем не возбранялось, а уж дипломатам и подавно.

Сунулся в свой бар, а там в наличии только бутылка армянского коньяка «Праздничный». Его мне еще давно презентовал один из личных охранников Л. И. Брежнева, по окончании визита Генсека в Париж. Он мне тогда сказал:

«Я понимаю, вас тут во Франции коньяками не удивишь, но этот наш весьма приличный – один из тех, что подарили Ильичу во время последнего посещения Еревана. Так что держи, может, пригодится».

Пролежала она без нужды почти год, и вот настал ее черед. Пришлось «на дорожку» прихватить за неимением другой именно эту бутылочку. И оказалось очень кстати. Она еще ой как пригодится – увидите сами.

До Конфолана, очаровательного средневекового городка, добрался без проблем, даже остановок в пути делать не пришлось. Теперь уже непосредственно в личном общении поближе познакомился с субпрефектом. Он оказался очень симпатичным человеком – доброжелательным, гостеприимным, с большим чувством юмора. Выяснилось, что он когда-то был коллегой – дипломатом, некоторое время работал во французском консульстве в одном из городов Вьетнама. Ну а уж

после того как я вручил ему черной икорки с водочкой, которые тут же вместе и отведали, мы с ним перешли на «ты» и вскоре стали закадычными приятелями.

Фестиваль шел своим чередом, наш ансамбль выступил с огромным успехом. На пятницу была назначена официальная церемония закрытия, а вот четверг у меня оказался практически свободным днем. И тут мой субпрефект спрашивает: «Юри, а ты ведь раньше не бывал в наших краях, не хочешь ли ознакомиться с коньячным производством?» Разумеется, я с энтузиазмом согласился. Мой хозяин сел за телефон и с ходу договорился о визите на две фирмы: «Бискит» (последнее время она как-то исчезла из виду, во всяком случае из моего, а тогда была одним из крупнейших производителей коньяка) и «Хенесси».

На следующее утро на машине субпрефекта с его водителем, «по совместительству» исполнявшим функции гида, мы отправились в увлекательнейшее путешествие по коньячному маршруту. Была ранняя осень – начало сентября, погода стояла великолепная, сухая и теплая. Начали мы экскурсию с посещения виноградников, которые в этих местах, казалось, были повсюду. Как выяснилось, это первое впечатление было обманчивым. Из общей, т. н. «делимитированной» (официально установленной специальным указом от 1 мая 1909 года) зоны производства коньяка более чем в миллион гектаров, непосредственно виноградники занимают около 8 процентов.

В свою очередь вся эта территория подразделяется на 6 особых районов, определенных в зависимости от состава почвы. Их границы тоже были «узаконены» правительственным декретом, но позднее – в 1938 году. Вот они в порядке от высшего качества к низшему: «Grande Champagne», «Petite Champagne», «Borderies», «Fins Bois», «Bons Bois», «Bois Ordinaires». В каких сочетаниях они встречаются и что это значит, скажем чуть позднее. А сейчас вернемся к нашему винограднику.

Все лозы были густо усыпаны крупными гроздьями зеленого, с легкой поволокой винограда. Я, естественно, не удержался от того, чтобы не попробовать его. И был разочарован – кислятина кислятиной. Встретивший нас представитель компании разъяснил, что он еще не дозрел – это поздний сорт «Ugni Blanc». В 1875 году почти все виноградники были затронуты эпидемией филлоксеры и уничтожены. Их восстановление длилось многие годы. После долгих проб остановились на этом сорте винограда, с использованием в качестве прививки американскую лозу, не восприимчивую к болезни. Из него до сих пор получают более 90 процентов всего базового вина, идущего затем на производство коньяка.

Сбор винограда начинается в начале октября и продолжается где-то до конца месяца. В те времена, когда я посещал плантации, его уборка практически целиком велась вручную. Меня даже заверяли, что иначе и быть не может – машине с такой деликатной задачей, мол, не справиться. Тем не менее за последующие десятилетия технический прогресс потихонечку брал свое, и теперь почти весь виноград собирается специальными комбайнами. Собранный урожай сразу же идет под пресс, а полученный сок отправляется на брожение, которое длится около трех недель. В результате на свет появляется молодое белое вино. Оно не слишком крепкое – порядка 9 градусов и довольно кислое. Оказывается, именно такое и требуется для хорошего коньяка. Но продолжим, однако, нашу экскурсию.

Покинув виноградники, мы проследовали в офис компании, где в одном из уютных приемных залов за чашечкой кофе (пока, увы, без коньяка) мне прочитали небольшую лекцию об истории возникновения знаменитого напитка. Вот вкратце ее содержание.

Виноделием в этом регионе стали заниматься очень и очень давно. Еще в III веке нашей эры римский император Пробус дал привилегированное право проживавшим здесь галлам высаживать виноградники и производить вино. В Средневековье, начиная где-то с XIII века, одним из центров виноторговли постепенно становится город Коньяк, ранее известный как крупнейший перевалочный пункт международной торговли солью. Голландские грузовые корабли вывозили отсюда к себе на родину, а также в Англию и скандинавские страны все больше и больше местного вина. Правда, из-за того, что процент алкоголя в нем был не велик, этот слабенький напиток весьма неважнецки переносил долгие морские путешествия. По этой причине его экспорт понемногу пошел на спад.

Однако в XVI веке в Голландии начало расти как на дрожжах количество предприятий по дистилляции натуральных спиртов. В переработку на них стали использовать и французские вина из Шаранты. После перегонки они превращались в т. н. «жженое вино» – brandwijn, от которого и родилось распространенное ныне слово «бренди». Полагая, что исходные качества вина можно восстановить, голландцы поначалу пили его разбавленным водой. В следующем веке перегонные аппараты из Голландии появляются и в самой Шаранте. Со временем французы их усовершенствуют и внедрят технику двойной дистилляции.

Теперь уже из этих районов Франции в Европу в основном стало вывозиться не вино, а т. н. «eau-de-vie» – в буквальном переводе «вода жизни». Наши словари, к сожалению, дают

упрощенное понимание этого термина, незамысловато переводя его просто как «водка». В контексте данного повествования можно, наверное, трактовать его как «коньячные спирты», но только временно и условно, применительно исключительно к обсуждаемой теме.

Что такое «eau-de-vie» в современном французском языке расскажу в следующей главе. Сейчас же упомяну лишь о том, что «воде жизни» зачастую приходилось ожидать своей загрузки на корабли довольно долгий срок. Хранили ее на складах в дубовых бочках. И когда-то кто-то (точно об этом история умалчивает) обнаружил, что от такого хранения коньячный спирт только выигрывает, приобретает изысканный вкус и букет. После такой выдержки рюмочку – другую такого напитка, оказывается, весьма приятно употребить и в чистом виде.

К середине XIX века его начали вывозить уже не в бочках, а предварительно разлив по бутылкам. Соответственно, в районе Коньяка появились предприятия «вспомогательного» профиля: завод по производству этих самых бутылок, фабрики по изготовлению деревянных ящиков и пробок, типография, где печатались необходимые этикетки. На этом давайте закончим исторический экскурс и познакомимся с производственным процессом.

Сначала меня проводили в цеха (или в залы?), где осуществляется дистилляция. В это время года они были пусты – перегонка вина в коньячный спирт происходит в зимние месяцы. Зато тогда уж, пояснили мне, работа в них идет круглосуточно. Осуществляется она, как упоминалось, в два этапа. На первом – неотфильтрованное вино заливается в перегонный аппарат и дистиллируется в первичный напиток крепостью от 28 до 32 градусов. Во время второй перегонки (это весьма сложная процедура с уймой технических тонкостей, которыми я не буду перегружать ваше внимание) из него получается коньячный спирт теперь уже максимальной крепостью в 72 градуса. Конечная дата для завершения процесса дистилляции – 31 марта. После нее коньячный спирт отправляется отдыхать и набирать возраст в дубовые бочки. Однако далеко не в любые.

Коньяк стареет только в бочках, изготовленных по особой технологии (опять же не будем вдаваться в излишние детали) из «родственного» дуба, выращенного в неподалеку расположенных лесах Лимузина и Тронсэ. На первый период, которой обычно длится где-то около года, молодой коньячный спирт заливается в новые «девственные» бочки, объемом от 270 до 450 литров. В свежеструганных из столетних дубов емкостях он быстрее приобретает цвет золотистого янтаря и активно впитывает в себя

экстракты древесины, прежде всего танин. Затем его переливают в уже ранее послужившие дубовые бочки и оставляют вызревать на сроки от минимального в два года до максимального, который может исчисляться многими десятилетиями. Особо старые выдержанные спирты бережно хранятся в специальном помещении, которое ласково называют «райским уголком». Как правило, оно находится в отдалении от всех остальных.

Во время нашей прогулки по коньячным погребам, где я, надо признаться, изрядно подмерз (в них всегда поддерживается постоянная температура в 15 градусов), один из сопровождающих спросил меня:

– Знакомо вам значение такого французского выражения – «доля ангелов»?

– Да, – ответил я, – оно как-то несколько раз попадалось мне в книгах. Если я правильно понимаю, это выражение употребляется, когда речь заходит о каких-то мелких неотвратимых отходах или потерях. У нас в русском языке, как мне представляется, ему соответствует поговорка: «Лес рубят – щепки летят».

– В общих чертах вы, пожалуй, правы, – согласился собеседник. – В обиходной речи это приблизительно так. А вам известно, что оно происходит из области коньячного производства?

Я честно признался, что не знал этого, и внимательно выслушал соответствующее объяснение.

– Коньяк, – подчеркнул он, – это живой организм, который, старея в бочках, «дышит» через поры дуба. В год через них испаряется около трех процентов всего содержимого, которые идут прямиком на небеса, «к ангелам».

– Очень поэтично, – высказал я свое мнение. – А нельзя ли все же каким-нибудь образом прекратить это бесплатное угощение (от жаргонного словечка «халява» я тактично воздержался)? Например, законопатить бочки поплотнее? – несколько наивно поинтересовался я.

– Никоим образом, – был ответ, – практически это значило бы просто убить коньяк. Хотя, надо признать, определенные попытки естественным путем подсократить эту «долю» нами предпринимаются.

Судя по всему, особых успехов на этом направлении пока достигнуто не было. Недавно я прочитал, что в настоящее время потери коньячного производства Франции от «доли ангелов» составляют ежегодно более 20-ти миллионов бутылок. Жалко все-таки. Да и ангелов, пожалуй, так совсем споить можно будет.

По ходу нашей прогулки я еще раз умудрился

продемонстрировать свое коньячное невежество, задав следующий вопрос:

– Разъясните мне, пожалуйста, сколько лет выдержки имеет тот или иной сорт коньяка? Ну, скажем, «Три звездочки» или «VSOP»?

Ответ был обескураживающим:

– То есть как – сколько лет? Это же коньяк, а не, допустим, арманьяк. Коньяк тем и отличается от остальных аналогичных напитков, что представляет собой смесь различных виноградных спиртов, как по возрасту, так и происхождению. Этот своего рода «коктейль» создается автором – профессионалом высочайшего класса, который именуется «Maitre de Chai» (в русском переводе: «Мэтр, или Мастер погреба»). Бывают, конечно, некоторые исключения: коньяк из спиртов одного рай она, например, «Grande Champagne», но различных лет выдержки. Весьма редко встречаются коньяки одного и того же года выдержки (вот тогда можно обозначать его на этикетке) из спиртов, полученных в разных регионах.

Далее мне рассказали, что «Мэтр погреба» лично занимается коньячными спиртами, начиная с их выхода из перегонного аппарата. Он наблюдает за процессом выдержки: регулярно дегустирует «воду жизни», решает, когда наступит срок смены бочек или погреба. Под его наблюдением спирты постепенно разводятся дистиллированной или деминерализованной водой до крепости коньяка, поступающего в продажу – не менее 40 градусов, но обычно и не намного крепче.

И, наконец, наступает самый ответственный момент – непосредственного создания той или иной марки коньяка. По-французски он называется «assemblage». Вообще-то в основном это технический термин: сборка, компановка, соединение отдельных деталей. В данном случае речь идет о тщательной смеси различных сортов коньячных спиртов. За основу берется базовый спирт определенного возраста, в который добавляются другие, как правило, более выдержанные.

Французы полагают, что работу «Мэтра погреба» на этой стадии можно сравнить с кропотливым трудом парфюмера, создающего изысканные духи. Она также требует утонченного вкуса, природного дарования и приобретенных навыков, а иногда и интуиции. Коньяки одной и той же марки, пусть и произведенные в разные годы, всегда должны быть идентичны, поддерживая на должном уровне завоеванное реноме и высокий стандарт.

Свои познания по коньячной части я продолжил расширять уже в дегустационном зальчике. Удобно расположившись в кресле

с постоянно сменявшимися в руках бокалами коньяка (но по чуть-чуть, поверьте), я смог позадавать вопросы по остававшимся у меня не совсем ясными деталям.

Так, в частности, я еще раз попросил уточнить, по каким все же полным параметрам арманьяк отличается от коньяка. Мне терпеливо повторили.

Первое: он производится вне делимитированной зоны Коньяка и следовательно претендовать на такое название не может, как говорится, по определению. Второе: виноградные спирты для производства арманьяка дистиллируются один раз, а не два. Третье: арманьяк, как уже упоминалось, не является продуктом смеси разных спиртов. Он изготовляется на основе одного выдержанного спирта.

Другое дело, что сам этот спирт получается путем перегонки виноградных вин, произведенных в различных районах. Уже поэтому один арманьяк может быть не похож на другой. Например, особенно ценится т. н. «Bas Armagnac» (из южной части Гаскони). Ну и особое значение имеет, конечно, срок выдержки. Старый арманьяк – десяти, двадцати и более лет (обычно это указывается на этикетке) – представляет собой весьма достойный и дорогой напиток, который некоторыми любителями ценится повыше, чем хороший коньяк. Дело вкуса, разумеется. Я – один из тех, кто эту точку зрения разделяет.

Меня интересовало также, что означают различные обозначения на коньячных этикетках. Как по ним определить, какой перед тобой коньяк? «Fine Champagne» – что за этим скрывается? Что такое AOC? В чем различие между VS и VSOP? На все эти вопросы я получил необходимые разъяснения.

Абсолютно обязательных обозначений всего четыре: название напитка – «cognac» или «eau-de-vie» из Коньяка или Шаранты, его крепость, емкость бутылки, а также какая фирма (или отдельный владелец) его произвела. Но обычно их все же побольше. Прежде всего обозначается возраст минимальной выдержки коньячного спирта, использованного при изготовлении данной марки. Наиболее употребительными являются следующие понятия.

V. S. (Very Special) или * * * (3 étoiles) для коньяков, выдержка базового спирта у которых не ниже чем два года (меньше она вообще не может быть).

V. S. O. P. (Very Superior Old Pale) или Réserve – минимальная выдержка спиртов четыре года.

Napoleon, X. O., Hors d'age – возраст самого молодого спирта не менее шести лет.

Но, еще раз повторим, речь идет о минимально необходимой выдержке. На практике у всех фирм с солидной репутацией она

значительно выше. Так, усредненная выдержка коньячных спиртов, входящих у них в «три звездочки», может быть где-то около пяти лет.

Весьма часто на этикетке проставляется более точное обозначение района производства коньяка. Например: «Grande Champagne» или «Borderies» (о порядке их «престижности» мы упоминали ранее).

В таких случаях должно наличествовать и официальное подтверждение этого: Appelation d'origine controlée (сокращенно AOC) или чуть короче – Appelation controlée. В несколько расширенном толковании, а не в точном переводе, это звучит примерно так: «Место происхождения данного напитка и технология его производства находятся под контролем государства».

Ну и, наконец, что такое «Fine Champagne». В принципе понятие «fine» (тонкий, утонченный, высокого качества) употребляется применительно не только к коньяку, но и к некоторым другим французским напиткам – к тому же арманьяку или кальвадосу. В данном же сочетании оно означает, что при изготовлении этой марки коньяка, были использованы спирты только из двух престижных районов: «Grande Champagne» (причем в количестве не менее 50 процентов) и «Petite Champagne».

Заканчивая тему внешнего оформления коньяков, хотелось бы сказать несколько слов и о «сосудах», в которые их разливают. В последние десяток-другой лет им стало уделяться пристальное внимание. Нет, разумеется, и раньше некоторые элитные коньяки продавали не в простых бутылках, а в хрустальных или в фарфоровых графинах. Иногда, правда, это случалось и не только с особо высококачественными.

Во время описываемого посещения компании «Бискит» мы проходили и по разливочным цехам. Случайно я увидел, как в одном из них, куда меня, кстати, не пригласили, разливают коньяк в какие-то шикарные бутылки черного цвета, богато расписанные золотым орнаментом.

– А это, что за марка коньяка? – поинтересовался я. – Такой мне никогда раньше видеть не приходилось! Наверное, какой-нибудь крайне редкий эксклюзивный сорт?

– Да нет, нет… – несколько смутился сопровождавший меня сотрудник фирмы. – Сам-то коньяк достаточно ординарный. Но это экспортная партия для Сингапура, а там очень любят, чтобы бутылки были красивые. Вот и приходится для них создавать специальный дизайн.

Похоже, что сейчас подобное поветрие распространилось и на другие страны. Может быть, я и ошибаюсь, но порой мне кажется,

что в отдельных случаях коньячный графин, например, из хрусталя «баккара» стоит дороже, чем его содержимое.

Посещение второй компании – «Хеннесси» заняло гораздо меньше времени. От повторного курса лекций по коньячной тематике я вежливо отказался. Зато весьма интересной была встреча с одним из представителей этого древнего ирландского семейства – Патриком Хеннесси. Его прапрадед Ричард, не знаю, какой по счету, в 1765 году оставил военную карьеру, поселился во Франции и целиком посвятил себя производству и продаже коньяка, носящего с тех пор его имя. Фрагмент фамильного герба – рука с алебардой (в зависимости от выдержки коньячных спиртов она раньше бывала «серебряной» или «золотой») до сих пор обязательно присутствует на всякой бутылке, выпущенной на этой всемирно известной фирме.

Сам Патрик, хоть и был он в то время уже в годах, оказался весьма колоритной фигурой. Его внешний облик – высокий, подтянутый человек с рыжеватой, тронутой сединой шевелюрой и такими же усами, казалось, сошел со старинных картин и мог бы достойно украсить собой любую коньячную этикетку. Держался он с достоинством, можно сказать даже величественно, но вместе с тем был со мной достаточно прост и приветлив. После небольшого исторического экскурса о деятельности своей семьи на коньячном поприще предложил, в частности, отведать бокальчик «Private Reserve».

Эта марка «Хеннесси» из 11-ти выдержанных коньячных спиртов, происходящих только из района «Grande Champagne», была создана в 1865 году к 100-летию со дня основания Дома. Первоначально она предназначалась исключительно для родственников и близких друзей и лишь спустя несколько десятилетий в ограниченном количестве появилась в продаже. Не могу утверждать с абсолютной уверенностью, но, наверное, это все-таки был лучший коньяк, который мне доводилось попробовать за свою жизнь. Во всяком случае тогда его пряно-фруктовый букет и золотистый с янтарным отблеском цвет произвели на меня неизгладимое впечатление.

Уже стемнело, когда, изрядно утомленный, в том числе благодаря дважды повторявшейся процедуре дегустации, но в целом весьма и весьма довольный, я снова оказался в резиденции субпрефекта. Сам он с нетерпением ожидал моего возвращения.

– Ну, как съездилось? Было интересно? Почерпнул для себя чего-нибудь новенькое? – засыпал он меня вопросами.

– Все было просто великолепно: от обстоятельных рассказов до дегустации и вручения памятных подарков. Приняли, как говорится, на «высшем уровне», – искренне ответил я. – Спасибо

тебе огромное, старина, я прекрасно понимаю, что без твоего содействия все это было бы невозможно. Да и с познавательной точки зрения поездка была крайне полезной. Конечно, мне и ранее довелось отведать немало разновидностей этого напитка, включая произведенные в Советском Союзе, но теперь и теоретически я достаточно «вооружен», чтобы распознать какой коньяк стоит передо мной.

Последние мои слова были восприняты собеседником с нескрываемым удивлением.

– Как это в Советском Союзе? Не хочешь ли ты сказать, что в вашей стране также изготовляют коньяк? Вот уж никогда не поверю! Русская водка – это, действительно, всемирно известный напиток, а о русском коньяке я в жизни не слышал.

– Ну почему именно русский, – робко попытался возразить я, – прежде всего, имеются в виду коньяки из Армении, Грузии, Молдавии. Среди них, во всяком случае на мой вкус, иногда попадаются весьма неплохие. Кстати, – неожиданно вспомнил я, – а не хочешь ли сам убедиться? У меня наверху в чемодане как раз лежит бутылочка армянского коньячка – совершенно случайно взял с собой, а она за ненадобностью так и осталась непочатой. Может быть, согласишься попробовать его – мне было бы очень интересно узнать твое просвещенное мнение на сей счет.

Мой субпрефект отнесся к этому предложению с плохо скрываемым скептицизмом, однако после настойчивых уговоров все-таки сдался. Я быстренько сбегал на второй этаж в свою спальню и торжественно принес искомую бутылку. Взяли дегустационные бокалы и, как положено, чуть-чуть плеснули туда янтарного напитка.

Дальше все шло по уже известной мне отлаженной схеме: внимательное изучение цвета, долгое «обоняние» аромата, смачивание губ, языка и только затем несколько крохотных глотков с небольшими интервалами после каждого. По мере прохождения этих ритуальных этапов выражение лица моего французского приятеля все больше менялось – от недоумения до, не хочу употреблять слово «восхищения», скажем, до почтительного уважения.

– Слушай, это что – действительно советский коньяк? – прозвучал не слишком уместный в данной ситуации вопрос. – Быть того не может!

– Ну, а как ты сам считаешь? Мы же вместе открывали закупоренную бутылку. Не думаешь же ты, что я налил в нее французский, а потом умудрился опять как-то запечатать ее фабричным способом.

– Да нет, разумеется, – без особого энтузиазма признал

собеседник, – похоже, все так и есть. Давай-ка на сегодня прекратим этот эксперимент и вернемся к нему чуть позднее, – после небольшой паузы вновь оживился он. – Ты ведь помнишь, что на завтра намечено два заключительных мероприятия по случаю закрытия фестиваля: общий прием для всех участников и ужин в моей резиденции. Второе пройдет в узком составе – будут только дюжина спонсоров из представителей коньячных кругов и местной знати, а из иностранцев только ты. На нем мы попытаемся устроить небольшой розыгрыш.

На следующий день все прошло, как было запланировано. Сначала состоялся прием, где я с удовольствием выслушал много лестных откликов о выступлении нашего ансамбля, а затем ужин. Прошел он в непринужденной обстановке, в основном обсуждали итоги фестиваля, строили планы на будущий год. После десерта, когда гости уже собирались покинуть стол и перейти к кофе и дижестиву, хозяин неожиданно сказал:

– А знаете, господа, мне тут недавно удалось отыскать одного новенького мелкого винодела, который производит весьма недурной коньячок. Я хотел бы предложить вам попробовать его и высказать свое мнение по сему поводу.

Все гости восприняли это сообщение с явным интересом. Тут, видимо, надо сделать небольшое пояснение.

Как мне перед ужином рассказал субпрефект, знатные и богатые люди в здешних краях не слишком-то жалуют уже разлитые по бутылкам коньяки, пусть даже самых известных и дорогих марок. По сложившейся традиции особо престижно иметь своего личного производителя, делающего только для вас несколько бочек собственного коньячка, которого нет ни у кого другого. Разумеется, все подобные виноделы-ремесленники давно «разобраны по рукам», а новые появляются крайне редко. Этим и объяснялся такой интерес присутствующих к заявлению субпрефекта.

Хозяин дома три раза хлопнул в ладоши, и в зал вошел вышколенный метрдотель в белых перчатках. В руках он держал серебряный поднос, на котором теснились дегустационные бокалы. «Как хорошо, – подумал я, – что в них так мало наливают, а то нашей обычной поллитровой бутылки явно не хватило бы». Гости разобрали бокалы. Я бродил между ними, стараясь незаметно прислушиваться к тому, что они говорят. А разговор, как можно было предположить, шел на сугубо профессиональном языке.

– Вам не кажется, коллега, что цвет слегка темноват? – спрашивал один у другого.

– Нет, нет, – следовал ответ, – полагаю, что его прозрачная

насыщенность весьма интересна. А вот выраженность привкуса танина мне представляется немножечко излишней.

– Позвольте с вами не согласиться, дорогой друг, – я бы скорее отнес это к достоинству данного букета. Может быть, стоило бы при этом чуть больше оттенить его ванильный аромат. Хотя, само собой разумеется, это дело индивидуального вкуса.

Откровенно скажу, что за дословную точность приведенных суждений, я ручаться не могу. Все-таки с тех пор утекло столько лет. Но то, что дискуссия проходила в подобном ключе, заверяю с полной ответственностью. Полной схожести мнений не было, кому-то больше нравилось одно, кому-то – другое. Но главное – никто из присутствующих не высказал ни малейшего сомнения: мол, коньячок, пожалуй, и вправду не плох, но как-то от французских все же отличается, не наш он какой-то. Суммарный вердикт вынес один из старейших гостей:

– Поздравляем, господин префект (в разговорной речи французы при обращении всякие «суб», «вице», «зам» опускают), – вам действительно повезло. В наши дни шанс отыскать нового винодела, производящего приличный коньячок, а это как раз именно такой случай, выпадает крайне редко. Понимаем, что его имени и адреса вы нам, естественно, не выдадите и его продукцией будете пользоваться самолично.

– А почему бы и нет, – раздался ответ субпрефекта, – в данном случае я с вами охотно поделюсь и тем и другим.

Снова последовали три хлопка в ладоши. Появился все тот же метрдотель с серебряным подносом. Но на этот раз на нем сиротливо стояла лишь пустая бутылка из-под армянского «Праздничного».

– То, что вы продегустировали, господа, – это советский коньяк, привезенный моим русским другом, который здесь присутствует.

Наступившая сцена как две капли воды напоминала хорошо известный финал гоголевского «Ревизора». На фоне всеобщего оцепенения особенно громко раздался недоуменный возглас:

– Это ведь шутка, господин префект?

– Вовсе нет. Откупоривал бутылку я сам лично, а посему никаких сомнений быть не может.

Каких-либо комментариев не было. Гости закашляли, засморкались, заскрипели креслами и, сухо попрощавшись, один за другим покинули резиденцию. Ранним утром на следующий день распрощался с ней и я. С субпрефектом с тех пор я, к сожалению, больше не общался. Могу, однако, предположить, что для последующего проведения фольклорных фестивалей в Конфолане (а они продолжаются до сих пор – в прошлом году

прошел 48-й с участием нашего ансамбля из Сибири) ему наверняка пришлось искать других спонсоров.

Расставаясь с департаментом Шаранта, не могу не упомянуть еще об одном напитке, с которым я впервые там познакомился. Речь пойдет о «Пино де Шарант».

Как мне поведали, согласно легенде (многие утверждают, правда, что это подлинная история), своим происхождением он обязан вульгарной ошибке. Где-то в XVI веке один рассеянный винодел заполнил дубовую бочку молодым виноградным вином для дальнейшего вызревания, не обратив внимания на то, что на дне оставалось немного коньяка. Лишь через несколько лет он вспомнил о забытой бочке, но обнаружил в ней вместо выдержанного вина какой-то непонятный напиток. Цвет его был прозрачен, букет тонок и деликатен, с приятным фруктовым оттенком. После долгих размышлений винодел все-таки сообразил, какую оплошность он совершил в свое время. Но отнюдь не расстроился, а наоборот – теперь уже умышленно повторил аналогичную операцию. Так якобы родилось «Пино де Шарант».

В наши дни этот напиток достаточно широко распространен только во Франции, да и там вы не всегда найдете его в любом магазине или ресторане. Он бывает двух разновидностей – белый и розовый. Как правило, его подают на аперитив (по крепости он сравним с вермутами – от 16 до 22 градусов) либо охлажденным в чистом виде, либо с тоником или в качестве компонента различных коктейлей.

В Шаранте свое «Пино» частенько употребляют и как обычное вино. По мнению местных жителей, белое – более сухое – хорошо сочетается с устрицами и другими раковинами, например, с морским гребешком, а также с рыбой, приготовленной на гриле. Розовое «Пино» – чуть-чуть сладковатое с ярче выраженными фруктовыми нюансами – может подаваться к фуа-гра, к некоторым видам сыров, а на десерт к клубнике или малине. Оба вида «Пино» используются и при приготовлении различных деликатесных соусов.

На этом французскую часть моих коньячных воспоминаний, судя по всему, можно бы и закончить. В дальнейшем, когда я стал послом, директором департамента МИД, а затем снова послом в Югославии и Марокко, мне, как говорится, «по долгу службы» пришлось отведать еще не мало различных марок и сортов этого благородного напитка из Франции.

И сейчас, выйдя в отставку и расставшись с постоянной дипломатической службой, я не порвал связи с родным министерством. Периодически по временным контрактам

выезжаю в краткосрочные командировки во главе инспекционных групп в наши посольства и генконсульства за рубежом. А как уже отмечалось, французский коньячок обычно водится в любом диппредставительстве.

К тому же и многочисленные друзья помогают не терять годами налаженной с ним дружбы: нет-нет, да и презентуют бутылочку-другую янтарной жидкости с привычным обозначением «Appelation Cognac Controlée». Так что побаловать себя иногда бокалом доброго французского коньяка возможность имеется. Но вот каких-то занимательных историй, достойных внимания читателя, с ним, увы, больше не случалось. А потому, чтобы завершить эту главу, вернемся к теперь уже тоже иностранному коньяку – армянскому.

В 1975 году я получил назначение на пост советника посольства СССР в Сенегале (мне еще не исполнилось тридцати четырех лет, и на этой должности я был одним из самых молодых в МИДе). Нашим послом в этой стране в то время был Г. А. Тер-Газарянц – до этого бывший 2-м Секретарем ЦК КП Армении. О жизни и судьбе этого замечательного человека, совсем молодым прошедшего всю войну, можно повествовать часами. Я рад тому, что и сейчас мы поддерживаем с ним самые добрые отношения. Но это тема для отдельного разговора. Мы же сейчас вернемся к коньяку.

Мне доводилось проводить с послом много не только служебного времени, но и досуга. Георгий Арташесович был прекрасный рассказчик. Из числа услышанного от него запомнилась, в частности, история о том, как он в свою бытность одним из руководителей республики боролся с пьянством на Ереванском коньячном заводе. Точнее даже не с пьянством, а скорее с «вредительством».

Тамошние работники имели пагубную привычку довольно регулярно «пробовать» производимую ими продукцию. Причем непосредственно из бочек, в которых выдерживались коньячные спирты. Не столько выпивали, сокрушался посол, сколько портили. И проливалось много, и попадавший в бочки воздух препятствовал естественному процессу старения.

Никакие карательные меры не помогали. Да и охрану у каждой бочки не выставишь. И тогда Тер решился на смелый шаг. По его распоряжению в зале перед выходом установили пару бочечек хорошего коньяка. Рядом рюмочки и даже кое-какая легкая закусочка. Закончил смену – имеешь право слегка «отметиться» на законных основаниях. Потери коньячных спиртов после этого значительно сократились.

Недавно мы обсуждали эту историю с моим давним другом

А. М. Дрюковым, бывшим последние несколько лет нашим послом в Армении. Сейчас на Ереванском коньячном заводе заправляют французы. Порядки там, естественно, другие. Привнесли они и свою технологию изготовления этого напитка. Возможно, теперь армянские коньяки больше соответствуют французским стандартам. Но свою изюминку они потеряли.

Мы, в частности, отведали из двух разных бутылок одну и ту же марку «Наири». В одной – шикарно оформленной, уложенной в красивую фирменную тубу – был нынешний коньяк. В другой простенькой – до боли знакомой с советских времен – прежнего производства. На наш взгляд, его поддержали и присоединившиеся к дегустации жены, тот старый был лучше.

Может быть, это лишь ностальгия о минувшем? Не знаю. Мы, во всяком случае, в своем мнении были искренни и единодушны.

Как пробить нормандскую дырку

В предыдущей главе о коньяке уже упоминалось о так называемой «eau-de-vie» – «воде жизни». По-русски это слово произносится как «о-де-ви». Кстати, из подобного французского словосочетания «о-де-Колонь» (вода из Кельна) мы заимствовали наш одеколон. У нас, как известно, случается, что и его тоже пьют, но сейчас речь пойдет все-таки не о нем, а о некоторых других разновидностях этой крепкой и ароматной «водички».

В широком понимании во французском толковании к этому понятию можно отнести любой спиртной напиток, получаемый путем дистилляции. Однако большинство из них имеют свои собственные национальные названия, которые одинаково звучат на всех языках: будь то виски, джин, ром или водка. Да и в самой Франции в наше время к «о-де-ви» в основном относят лишь отдельные крепкие напитки из ягод или фруктов. Они тоже, как правило, гордо носят свои «родовые» имена, например, кальвадос. С него мы и начнем наше повествование.

Не помню точно, где мне впервые встретилось упоминание об этом дотоле неизвестном французском напитке. Если не изменяет память, скорее всего в «Триумфальной арке» или в «Трех товарищах» Э. М. Ремарка. В конце пятидесятых годов эти романы имели огромный успех среди московской молодежи. Выходили они небольшими тиражами, однако мне посчастливилось почти сразу стать их обладателем. Все мои друзья и знакомые

выстроились в долгую очередь, чтобы заполучить на короткое время заветные экземпляры. Сам же я имел возможность проштудировать эти книги без спешки, тщательно разбираясь в новых для меня нюансах из той неведанной «заграничной» жизни.

Позднее загадочное словечко «кальвадос» попадалось мне неоднократно и в других литературных произведениях. Поэтому вполне объяснимо, что по приезде в Дагомею я постарался при первой возможности обзавестись бутылочкой этого напитка. Открыл, попробовал… И был глубоко разочарован. Еще одной юношеской иллюзией стало меньше – пить, конечно, можно, но без особых восторгов. На длительный период о кальвадосе было забыто. А точнее – до командировки во Францию.

В Париже по окончании рабочего дня в посольстве, как правило это случалось достаточно поздно, мы с приятелями частенько выходили на прогулку по близлежащим улочкам. На каждом шагу там тесно расположены многочисленные ресторанчики и уютные кафеюшки. Соблазны были велики, но особо «шиковать» не позволяли наши скудные финансовые возможности. Мы могли побаловать себя лишь «половинкой» (бокал в 250 граммов) бочкового пива или «баллоном» (круглая рюмка граммов на 60–70) дешевого красного вина.

Иногда, правда, коллеги, уже опытные парижане, предлагали взять маленькую рюмочку кальвадоса – «пти кальва». Поначалу я соглашался не слишком охотно. Но затем попривык, как говорится, втянулся и постепенно смог прочувствовать скромное обаяние этого напитка. Начал разбираться в его различных вкусовых оттенках – теперь уже понимал, что один кальвадос может сильно отличаться от другого.

Чаще всего пили мы, разумеется, самые ординарные и недорогие его сорта – крепостью в 40 градусов. Рюмочка с «кальвой» (сокращенное обиходное название) обычно ставится на блюдце, на котором лежит кусочек сахара. Мне объяснили, как им следует пользоваться: отпиваете маленький глоточек, сахар обмакиваете в рюмку и сразу же высасываете из него теперь уже сладенькую капельку кальвадоса в качестве «закуски» к нему же. Вся эта нехитрая операция с известной долей юмора называется «делать грязного поросенка». Разумеется, из сахарка, а не из потребителя напитка.

Как-то недавно в Москве приятели по случаю юбилея пригласили нас с женой в дорогой ресторан с французской кухней. Когда настало время подавать кофе, подошел важный сомелье (мэтр по винам и напиткам), чтобы принять заказ на дижестив. Я поинтересовался, есть ли у них кальвадос. Конечно, был гордый ответ. Принесли два бокала искомого напитка. И тут

я задал вопрос, который поверг сомелье в шок:

– Простите, пожалуйста, а не найдется ли у вас пары кусочков сахара?

После довольно долгих поисков принесли тростниковый сахар – коричневатого цвета. Пришлось объяснять, что как «закуска» к кальвадосу он может сгодиться. Но вот «грязного поросенка» из него не сделаешь – он таковым является уже по своему изначальному происхождению.

Читая как-то в ту парижскую пору очередной детективный роман на французском языке, кажется, Ж. Сименона, встретил выражение: «faire un trou normand» – «сделать нормандскую дырку». По тексту повествования было понятно, как говорится, «нутром» почувствовал, что речь идет о доброй выпивке. Однако все же не совсем ясно – о какой именно. Потом где-то еще раз мне попадается все та же фраза. Полазал по словарям, но что конкретно под этой «дыркой» подразумевается, так и не нашел. Пришлось при случае спросить у одного знакомого француза. Тот оказался человеком сведущим и рассказал такую историю или легенду.

Дегустируем кальвадос в Нормандии с Н. Н. Афанасьевским.

Выражение это родилось в древние времена, когда викинги-норманны на своих кораблях уходили в долгие плавания. Завоевывали новые земли, грабили города и села, насиловали женщин, а потом, сильно утомленные от этих благородных дел, возвращались в родные пенаты. Там их встречали с почетом, устраивали, в частности, пиры, которые могли длиться не один день. Жарили целиком на вертелах туши быков, кабанов, оленей и более мелкой дичи. Накушавшись вволю мяса, норманны брали

небольшую паузу, во время которой пили кальвадос, – это и называлось «сделать нормандскую дырку». После чего с прежним аппетитом продолжали перекусывать все тем же мясцом.

Я поблагодарил моего знакомого за разъяснения, принял их к сведению, но, честно говоря, все же не совсем разобрался, откуда все-таки взялась эта самая «дырка»? Возможно, никогда бы и не узнал, если бы не счастливая случайность. Был у меня в Париже друг – Боря Борисов, увы, несколько лет тому назад скончавшийся от тяжелой болезни. Помимо прочего нас с ним сблизило общее хобби – увлечение кулинарией. Это сейчас хорошо готовящих любителей мужского пола становится все больше и больше, а тогда на нас смотрели как на белых ворон.

Однажды в свободную субботу решили мы порадовать общих приятелей чем-нибудь вкусненьким. На квартире у Бори мы с ним в «четыре руки» скоренько приготовили несколько основательных блюд, включая утку по-мартиникански с горошинами крупного зеленого перца. Обед удался на славу – все гости, да и мы сами, наелись так, что дышать было тяжело. Еле выползли из-за стола и с трудом переместились на диван и кресла. Тут-то Боря и говорит:

– А как вы, ребятки, относитесь к тому, чтобы сделать «нормандскую дырку»?

Не уверен, что все присутствующие знали значение этого выражения, тем не менее, предложение хозяина было воспринято с единодушным одобрением. Он достает бутылку и разливает по рюмкам какой-то напиток светло-желтенького цвета, совсем не похожего на тот темно-янтарный, которым обладали пробованные мной ранее кальвадосы. Ничтоже сумняшеся, я маханул свою рюмку залпом и сперва чуть не задохнулся. Вкуса жидкости я практически не почувствовал – лишь огненный ком медленно прошел по пищеводу. Ощущение было таким, что его прочистили горячим шомполом. Дышать стало легче.

– Что это за штука, Боря? – спросил я, утирая выступивший пот. Это сколько же в ней градусов будет?

– А помнишь, я тебе рассказывал, что иногда меняю у своего консьержа бутылку виски или водки на бутылку его кальвадоса домашней выгонки. Ему родственники из Нормандии присылают. Сколько в нем точно градусов, он и сам не знает, но говорит, что за семьдесят.

Вторую рюмку я выпил уже аккуратней, маленькими глоточками. А после третьей спросил:

– Боря, будь любезен, загляни-ка на кухню – у нас там уточки или чего другого не осталось? А то что-то снова кушать хочется, как норманну по возвращении из заморских набегов.

Мораль сей истории проста и напрашивается сама собой. Теоретические знания, конечно, вещь полезная, но без проверки практикой они иногда не многого стоят. Это, как мы помним, утверждал еще великий Гете. Слегка противореча данному постулату, остановлюсь все же вкратце на том, что представляет из себя кальвадос, из чего и как его изготовляют.

Свое название он позаимствовал от той местности, где его начали впервые производить. Случилось это в департаменте Кальвадос, расположенном в Нормандии. Именно там 28 марта 1553 года была получена официальная аттестация (сейчас мы бы сказали – выдан патент) на получение «о-де-ви» путем дистилляции сидра. А с 1600 года там была зарегистрирована уже целая профессиональная гильдия производителей этого напитка.

При упоминании слова «кальвадос» многие из моих знакомых говорят:

– Знаем, знаем, доводилось пробовать – это такая яблочная водка.

– Позвольте не согласиться с вами, – обычно возражаю я. – Уж если вы хотите использовать какие-либо сравнения, то давайте условно будем называть его яблочным коньяком или арманьяком. По технологии производства он скорее напоминает эти напитки.

Действительно, посудите сами. Кальвадос получают путем перегонки яблочного вина – сидра (обычно его крепость 5–6 градусов). Полученные спирты (так же как и коньячные, они не превышают 72 градусов) затем выдерживают в дубовых бочках, где они приобретают соответствующий букет и янтарный цвет. Подлинные «благородные» кальвадосы имеют право на маркировку «appellation d'origine controlée» (что это такое, рассказывалось в главе о коньяке).

Наиболее знамениты среди них те, что носят название «Calvados Pays d'Auge». Кальвадос из этого исторического района Нормандии – «Страны Ож» (там же делают самые почитаемые во Франции сорта камамбера и некоторых других сыров: ливаро, пон-л'эвека), заслуженно пользуется титулом «короля». Так же, как и для коньяка, спирты, идущие на его изготовление, проходят двойную дистилляцию. Само собой разумеется, что яблоки для получения изначального сидра могут выращиваться только в этом регионе и никаком другом. Большое значение для этого напитка играет и срок выдержки. Таким образом – кальвадос кальвадосу рознь. Встречаются и абсолютно уникальные. Расскажу об одном из них.

В 1971 году Париж покидал наш посол В. А. Зорин – один из крупнейших советских дипломатов. Как и положено в таких случаях, перед отъездом в посольстве состоялся многолюдный

прощальный прием. Он уже подходил к концу, когда к послу подошел один из депутатов Национального Собрания Франции. Он нам был хорошо известен – входил, в частности, в парламентскую группу дружбы с СССР. Человек, мягко говоря, с некоторыми странностями: всегда кое-как одетый – брюки выше щиколоток, обсыпанный перхотью и сигаретным пеплом и плюс ко всему крайне разговорчивый. Под мышкой он держал смятый пакет из газетной бумаги.

Обычно на больших приемах послу переводили по очереди несколько дипломатов (сам он французского языка не знал). В мои функции это не входило – у шефа протокола хватало собственных организационных забот. Но тут случилось так, что очередной «толмач» куда-то отлучился, и переводить беседу с депутатом пришлось мне. В. А. Зорин в то время был уже в годах и потому от долгого общения с гостями изрядно подустал. В связи с чем мне поступила команда переводить не дословно, как всегда, а суммарно излагать сказанное собеседником. А тот затрещал как пулемет: вспоминал различные эпизоды из двусторонних связей, о своей деятельности на ниве борьбы за мир и разоружение и т. д. и т. п. Посол совсем загрустил, и я переводил все короче и короче. В заключение депутат сказал следующее:

– Вы, наверно, не помните, ваше превосходительство, что я родом из Нормандии, из простой фермерской семьи. На протяжении многих десятилетий моя родня занималась сельским хозяйством, включая производство небольшого количества знаменитого местного напитка – кальвадоса. Его качество, помимо прочего, зависит и от того, из яблок какого года он был сделан. Так вот, в год вашей революции – 1917 – урожай яблок в наших краях был крайне невелик, но, по мнению знатоков, необычайно хорош для изготовления кальвадоса. В наши дни кальвадос 1917 года вы найдете разве что в специализированных музеях. В нашей семье с тех далеких времен бережно хранятся три бутылки этого напитка, одну из которых я хотел бы вам презентовать.

После этого объяснения (оно было гораздо многословнее, чем я его сейчас изложил) он передает Зорину свой газетный пакет. Как было велено, мой перевод прозвучал совсем кратким:

– В память о совместной работе, Валериан Александрович, он дарит вам бутылку домашнего кальвадоса.

– Передайте депутату мою благодарность за его высказывания и презент, – сказал посол. – Это их самогонка, что ли? – добавил он, когда француз отошел. Я кивнул головой. – Выкиньте ее в ближайшую мусорную урну, – последовала

команда.

Взяв пакет, я быстренько ретировался. Рядом урны, как назло, не оказалось, поэтому пришлось отнести его домой. Там я осторожно извлек слегка кривую, еще кустарного изготовления темно-зеленую бутылку, запечатанную сургучом. На одном ее боку был грязный след. Ну и депутат, – подумал я, – даже протереть подарок не мог. Взял тряпку и попытался сделать это сам. Однако, к величайшему удивлению, удалить грязь не получилось. Поднес бутылку к свету и присмотрелся повнимательнее. Оказалось, что в поры стекла от десятилетий лежания в погребе вцементировались крошечные песчинки. В подлинности почтенного возраста напитка я и так не сомневался, но это было еще одно материальное тому подтверждение.

«Ну и чем же закончилась вся эта история? – вправе спросить читатель. – Каким на вкус оказался музейный кальвадос? А может, владелец до сих пор бережно хранит его или вообще сдал на какой-нибудь винный аукцион, заработав бешенные деньжищи?»

Увы и ах! Поскольку обещал в своих мемуарах писать чистую правду, придется ею и ограничиться, как бы горька она ни была. Вскоре после не совсем праведного завладения редчайшим кальвадосом (Зорин был человеком абсолютно непьющим, но отнюдь не наивным простачком – переведи я ему чуть поточнее, не видать бы мне раритета), собрались мы у меня с приятелями на посиделки. Где-то далеко за полночь, когда все запасы спиртного в доме кончились, а продолжить дружеское общение еще хотелось, вспомнил я о заветной бутылочке. Ну и выставил ее, хотя нам к тому времени уже было все равно, что пить – сошла бы и самая захудаленькая кальва. Так что каких-то особых воспоминаний о раритетном напитке не сохранилось даже на следующее утро. Более того, и пустую бутылку сгоряча выкинул, вместо того чтобы хоть ее сохранить в качестве сувенира. Кто не совершал по молодости подобные глупости – пусть бросит в меня камень.

Надо признать, что за последние десятилетия и в самой Франции потребление кальвадоса сокращается. В городских барах его вытесняют различные импортные напитки – прежде всего ранее мало потребляемые французами виски или даже водка.

В Нормандии, конечно, еще остались специализированные магазины-подвальчики, где вам предложат перед покупкой отпробовать несколько сортов кальвы, прежде чем вы сделаете окончательный выбор. Последний раз было проверено на собственном опыте где-то пару лет тому назад. Задачка эта, кстати, не из простых. После нескольких, пусть и крошечных проб

в голове все-таки начинается легкая сумятица: то ли второй кальвадос особо понравился, то ли четвертый, а может быть, шестой… В итоге спрашиваешь мнение хозяина и берешь тот, который он рекомендует.

Но некоторые давние традиции и там уходят в прошлое. Например, нормандская привычка подливать кальвы в кофе. Она была настолько распространена, что, если четверть века тому назад вы в Шербурге заказывали «cafe nature», т. е. просто чистый натуральный кофе – это значило не без сахара или без молока, а без кальвадоса. Нынешнее молодое поколение этого уже не знает.

Я же, покинув Францию, сохранил ностальгическую привязанность к этому напитку на многие годы. Конечно, в основном приходилось довольствоваться фабричными – бутылочными – вариантами. Но бывали и исключения.

Так, например, среди иностранных коллег в Марокко был у меня добрый приятель – посол Швеции. Человек высокого, где-то под два метра роста, с красным обветренным лицом и с пышной седой шевелюрой – настоящий скандинавский викинг. Звали его Петер, но я частенько в шутку именовал его «Петром Великим». Он охотно откликался.

Как-то после ужина у нас в резиденции предложил я ему в качестве дижестива рюмочку кальвадоса. Его в ту пору как раз завезли в так называемый «дипшоп» в Рабате – беспошлинный магазин для дипломатов. Посол с удовольствием согласился.

– А ты, Юри, оказывается, тоже уважаешь этот напиток? – спросил он, сделав несколько маленьких глоточков. – Может быть, тебе доводилось пивать и хороший домашний кальвадос? И что такое «нормандская дырка» знаешь?

В ответ я рассказал ему выше описанные истории. Внимательно выслушав их, собеседник сказал:

– Очень интересно. Тогда, я думаю, ты сможешь оценить тот кальвадос, который мне присылают из Нормандии. Ведь моя жена родом из тех краев, и вся ее родня и сейчас там живет.

Вечером на следующий день я отправился на очередной официальный прием, который давал в ресторане гостиницы «Хилтон» один из арабских послов. Приглашенных была тьма – чтобы поприветствовать хозяина в холле гостиницы выстроилась длинная очередь. Среди ожидающих я заметил и своего шведского коллегу, который сразу же бросился ко мне. После дружеских приветствий он распахнул пиджак и извлек из внутреннего кармана пластиковую бутылочку из-под минеральной воды.

– Держи, – радостно протянул он ее мне. – Это та самая «кальва», о которой я тебе вчера говорил. Надеюсь, понравится.

Слегка опешив, я тепло поблагодарил шведа за презент. Но вынужден был вернуться на минутку к машине, поскольку держать его в кармане я как-то не решился. Хотя вообще бы не помешало – шикарные яства на арабских приемах, как правило, бывают в изобилии, но ничего крепче соков к ним не подают. А кальвадос, как выяснилось дома, и на самом деле оказался отменного качества. Впоследствии Петер еще не раз дарил мне его, но уже не таким экстравагантным образом.

Рассказ о других разновидностях «о-де-ви» продолжим с небольшой цитаты из «Праздника, который всегда с тобой» Э. Хемингуэя. Вспоминая свои визиты к Гертруде Стайн, он пишет, что обычно хозяйка подавала гостям натуральные бесцветные напитки из красных и желтых слив или лесной малины – «каждый из них отдавал на вкус теми ягодами, из которых был сделан, приятно обжигал язык, и согревал вас, и вызывал желание поговорить». Прекрасная характеристика. Можно лишь добавить, что подобную «воду жизни» также перегоняют из клубники, вишни, груш или других фруктов.

Во Франции эти напитки большей частью производят в Эльзасе и Лотарингии. Почти все они действительно не имеют цвета – только ярко выраженный аромат и весьма крепки – порядка 50 градусов (в последнее время, правда, наметилась тенденция делать их послабее). Пьют их как из маленьких рюмочек, так и из больших коньячных бокалов обычно в качестве дижестива. У наших переводчиков подобные «о-де-ви» зачастую «обзываются» наливками, что, как видно, не совсем верно. Плюс ко всему и сахар в них почти всегда отсутствует.

Крепкую «выпивку» подобного рода вы встретите и во многих странах восточной Европы: Польше, Венгрии, Болгарии, Словакии и Чехии. Из последней мне недавно привез бутылочку «Живы воды» мой давний друг Леша Федотов. Когда-то он служил под моим началом, потом обошел шефа, стал замминистра, а теперь является нашим послом в Праге. «Вода жизни» из абрикосов оказалась весьма приличной. Ну, а в том, что касается «жива», то в славянских языках «живот» – это не «пузо», а жизнь, соответственно и прилагательное имеет тот же смысл. Но особенна богата ею, во всяком случае, исходя из моего личного опыта, Югославия. Сейчас, увы, государства с таким названием больше не существует, но я был российским послом именно в нем, а посему и рассказывать буду о югославских, а точнее – сербских и черногорских напитках.

Наиболее распространенными из них являются сливовица и «лозовача» – последнюю можно условно назвать виноградной водкой, хотя бы потому, что и она прозрачна как вода. В

принципе же – это то же самое, что и грузинская чача. Познакомиться с «лозовачей», или сокращенно просто «лозой», мне пришлось сразу по прилете в аэропорт Белграда – под короткий тост: «добро дошли», что значит: «с приездом» или «добро пожаловать». А затем мне доводилось пить ее несчитанное количество раз по различным поводам, а иногда и без оных. Не обходилось и без забавных эпизодов. Вот один из них.

Я пишу эти строчки в апреле 2006 года в канун Пасхи. А ровно десять лет тому назад, в 1996 году, в «чистый четверг» я прилетел в Подгорицу для знакомства с членами черногорского руководства. Первая встреча с Президентом Республики была назначена на 11 утра. До нее оставалось около трех часов свободного времени и, встречавшие меня представители МИДа предложили съездить в Цетине – древнюю столицу Черногории. Там, мол, есть неплохой исторический музей, а езды всего минут тридцать, так что вполне управимся. Я, естественно, с удовольствием согласился.

Небольшой музейчик оказался действительно интересным (значительная часть всей экспозиции в нем посвящена российско-черногорским связям), однако, экскурсия много времени не заняла. Сопровождавшие меня черногорцы сказали, что есть еще один музей – при монастыре. Отправились туда. Во время его осмотра – и там многие экспонаты связаны с Россией – подходит ко мне какой-то священнослужитель и говорит, что митрополиту Черногории Анфилохию доложили о присутствии в его владениях российского посла, и он спрашивает: не смогу ли я посетить его, хотя бы ненадолго? Я, естественно, сказал, что сочту за честь.

Меня незамедлительно провели в покои митрополита. Он принял меня весьма любезно, сразу завязалась непринужденная беседа, которая шла на русском языке, – Амфилохий им владел совершенно свободно. Через несколько минут вошел служка и занес поднос с чашечками черного кофе и пузатенькими рюмочками с каким-то напитком.

– Давайте выпьем за вековую дружбу между народами Черногории и России, – предложил хозяин. – Это наша местная «лозовача» – делается монахами непосредственно в монастыре, пояснил он, протягивая мне рюмку.

Не скрою, я был в легком смятении. Во-первых, хотите верьте, хотите нет, но мой организм вообще поутру, а было где-то начало десятого, ничего крепкого не воспринимает. Во-вторых, вскоре мне предстояли встречи с руководителями Республики, и как-то не очень хотелось при знакомстве с ними выдыхать алкогольные пары. И тут, как мне показалось, я нашел достойный выход из положения.

– Спасибо большое, Ваше Преосвященство, – сказал я, – но ведь сегодня «чистый четверг», наверно, в этот день пить как-то не очень полагается.

– Ничего страшного, – певучим говором успокоил меня Амфилофий, – в данной ситуации это не возбраняется, не возбраняется, – дважды протянул он.

Признаюсь откровенно – в тонкостях православных канонов я не очень разбираюсь. Пришлось поверить митрополиту на слово и отпить пару глотков за нашу дружбу. А она действительно имеет глубокие исторические корни. Вот некоторые к сему шутливые иллюстрации.

Еще в царские времена на вопрос, сколько в Черногории населения, ее жители отвечали: «Нас са рус има двесто милиона, а без руса пола камиона» – «Нас с русскими двести миллионов, а без русских половина грузовичка». Или другое: Черногория до сих пор формально находится в состоянии войны с Японией, которую она символически объявила ей в 1905 году в знак солидарности с Россией. А мир заключить так и не удосужилась. Может быть, это и миф, но я слышал эту историю от черногорцев неоднократно.

За визиты же к черногорским лидерам я зря беспокоился. В ходе некоторых из них мне также предлагали поднять бокал и за мой приезд в Подгорицу, и за наши дружеские отношения. В Белград вернулся поздно вечером не только с массой впечатлений, но и с картонной коробкой, в которую были уложены несколько бутылочек монастырского происхождения.

И все же виноградная водка – скорее продукт внутреннего потребления в самой Югославии. За ее пределами более известны сливовица и «вильямовка». Оба этих напитка экспортируются в различные, в том числе европейские, страны.

Из чего делается сливовица, видимо, понятно. Можно лишь уточнить, что, как и в случае с кальвадосом, это скорее условный «сливовый коньяк», а не водка. По крайней мере, ее некоторые сорта – например, выдержанная «препеченица». Само ее название происходит от сербского глагола «печи». Это у нас самогонку гонят, а у сербов – «пекут». Настоящая «препеченица» – напиток двойной дистилляции, который затем многие годы (от пяти, десяти и больше) стареет в бочках до того, как быть разлитым по бутылкам.

Югославская «вильямовка» заимствовала свое имя от соответствующего сорта груши – «Вильям». Я, прямо скажем, не великий ботаник. Знаю только, что впервые его вырастил английский садовник, которого звали Вильям. Может быть, и у наших специалистов этот сорт носит такое же название, но лично мне оно в русском языке не попадалось. Во Франции другое дело

– там «poire William» это не только сам фрукт, но и эльзасская «о-де-ви» из него.

Берусь смело утверждать, что сербская «вода жизни» из груш нисколько не уступает своей родовитой французской родственнице. Это не только мое мнение: на протяжении ряда лет «вильямовка» из фирмы «Таково» получала золотые медали на специализированной выставке в Брюсселе. И это, мягко выражаясь, при весьма прохладном отношении членов международного жюри ко всему, что было связано с Югославией.

А вот и другой пример. Не так давно ушел из жизни (что поделать – в моих воспоминаниях эти скорбные слова звучат довольно часто) уже упоминавшийся крупный российский дипломат Н. Н. Афанасьевский. Мы с ним были знакомы еще с институтской скамьи, да и затем наши мидовские пути неоднократно пересекались. В молодые годы он был одним из лучших переводчиков с французского – переводил на высшем уровне. Потом дорос до должности посла, а в период моего пребывания в Югославии являлся заместителем министра иностранных дел, курирующим отношения России с этой страной. Соответственно, бывал в Белграде на регулярной основе и смог помимо прочего хорошо познакомиться с сербской кухней и напитками.

Еще в период до натовских бомбардировок Югославии Николай Николаевич получил новое назначение на пост нашего посла во Франции. Накануне отъезда он устраивал «отходную» в МИДе. А у меня как раз выпала оказия, отправить посылочку в Москву. Звоню ему, спрашиваю:

– Коля, чем могу пособить? Может немного виски подослать или вина? А он мне отвечает:

– Нет, пришли лучше «вильямовки». Хочу познакомить коллег с этим замечательным напитком.

Ну ладно, это еще было понятно. Но проходит где-то год, теперь уже после бомбардировок собираемся мы с женой в отпуск в Москву с остановкой на десяток дней во Франции. Связываюсь с Парижем и сообщаю об этом послу, а заодно интересуюсь, не надо ли чего прихватить из Белграда.

– Если не трудно, привези пару бутылочек «вильямовки», – говорит он.

Вот тут уж я искренне удивился:

– «Вильямовку» во Францию? Да ведь это то же самое, что самовар в Тулу! У вас там собственная знаменитая «poire William» производится.

– Знаменитая – то она, может и знаменитая, – ответствовал Николай Николаевич, – но на мой взгляд до «таковской»

грушевки ей далеко. Вот здешний кальвадос действительно на порядок выше сербского. Знаю, что ты относишься к нему с уважением. Так что прибудете к нам, съездим в Нормандию и заглянем в тамошние подвальчики.

И то, и другое утверждение моего приятеля я полностью разделяю. Сербская «ябукова» – так именуется у них «о-де-ви» из яблок, действительно ничего особенного из себя не представляет. Зато напиток из фрукта с ласковым названием «дунья» – это отнюдь не дыня, как слышится, а всего-навсего айва – бывает очень хорош, с необычайно тонким и приятным ароматом. Так же как и «кайсиевача» – ее в Сербии «пекут» из абрикосов. Иногда и в бутылках она бывает весьма неплохая, но все же обычно гораздо лучше добрая «домача» – домашнего изготовления. Как, например, та, что подают в ресторанчике «Код Раце».

В самом Белграде и его окрестностях много ресторанов самого разного вида: больших и маленьких, с национальной кухней и с международной, рыбных, пивных и прочих. В те времена, когда я работал Югославии, они были весьма дешевыми – в некоторых на десять долларов можно было вдвоем вкусно перекусить и выпить по паре рюмок местных напитков. У нас было много своих излюбленных местечек, но, пожалуй, вне конкуренции был «Код Раце».

Этот небольшой, уютненький ресторанчик со стилизованным сельским интерьером расположен километрах в двадцати от Белграда. Выбор блюд в нем более чем скромный: на закуску две разновидности каймака – белый свежий и желтоватый выдержанный, а к нему ассорти из натуральных овощей и горяченные, прямо из печки лепешки. Сербский каймак – это своеобразная разновидность деревенского мягкого сыра, по консистенции где-то близкого к творогу. Только делают этот «творог» из пенок, снимаемых со сливок. Жирновато, конечно, но вкус восхитительный.

Затем следует жаркое: молочный поросенок или молоденький барашек. Все они выращиваются только на собственной ферме – иных у Раце («код» – это наше «у») не подают. Заказывают их на уже «ужаренный» вес. Мы всегда просили «пола – пола», т. е. по половине того и другого, граммов по 300–400 на душу, в зависимости от того, какого она (эта самая душа) пола.

Заказ сделан. Наступает томительная пауза. Чтобы скрасить ее, а заодно и слегка возбудить аппетит, приносят домашнюю «кайсиевачу». По старинной традиции сервируют ее в маленьких (граммов на 40–50) индивидуальных графинчиках с тонким длинным горлышком. Женщин щадят – им дают рюмочки, а мужики должны пить «из горла». Аромат абрикосовки таким

образом ощущается обостреннее, но и хмелеешь быстрее. Что поделать – искусство требует жертв.

Заканчивая главу об «о-де-ви», могу лишь упомянуть, что сейчас мне с ней приходится встречаться не очень часто. В кавказских республиках, видимо, и поныне «гонят» всякие кизиловки, тутовки и прочие чачи. В России же производство кальвадоса освоили сейчас в Краснодарском крае. Делается он вроде бы по французской технологии, но до оригинала все же не дотягивает. Нормандскую дырку им не прошибешь. И тем не менее я приобретаю его регулярно – к чашечке черного кофе после плотного ужина с друзьями он вполне годится. Есть, правда, у меня и другая возможность соприкоснуться с любимым напитком. Наш давний друг А. Л. Подольцев – крупный специалист в области здравоохранения (какие только медицинские центры он не возглавлял) наладил домашнюю выгонку кальвадоса из собственных яблок, произрастающих у него на даче. Человек он обстоятельный, ко всякому новому делу относится ответственно. И тут не оплошал – кальвадос у него получается не хуже подлинного французского.

И еще немного о напитках от дилетанта

Уже не впервые у меня возникают сомнения относительно правильности выбранного названия заголовка. На этот раз слегка смущает фигурирующее в нем понятие «дилетант». По определению толкового словаря русского языка, куда я периодически заглядываю, – это человек, который занимается каким-то делом без специальной подготовки, обладающий о нем только поверхностными знаниями. Прямо скажем, не хочется как-то обижать самого себя, используя такую уничижительную терминологию. А что поделаешь? Ну, не могу при всем желании похвалиться, что обладаю в данной области глубокими профессиональными познаниями!

Есть, правда, и другое схожее по смыслу слово – любитель. Так, например, понятия художник-любитель, водитель-любитель или любитель-рыболов звучат вполне благопристойно. Но вот назвать себя «любителем» применительно к главе о спиртных напитках – эдакую констатацию, сами посудите, можно истолковать весьма двусмысленно. Пусть уж лучше я останусь дилетантом, хотя и достаточно «поднаторевшим» в затрагиваемом вопросе. Тем более что речь главным образом пойдет не о теории, а о различных запомнившихся историях, в той или иной мере касающихся обозначенной темы.

А теперь перейдем от общих рассуждений к конкретным

делам. Случалось, меня спрашивали: а какой напиток является для вас самым предпочтительным? Подобного рода вопросы всегда загоняли меня в тупик. Что значит «самым»? В какое время и по какому поводу? И, наконец, «подо что»? Весьма многое, если не все, зависит, с одной стороны, от обстоятельств, а с другой, от разнообразия имеющегося в вашем распоряжении ассортимента.

Для воссоздания полноты картины возьмем, к примеру, некое официальное протокольное мероприятие, проходящее вечером, – на нем обычно присутствует достаточно широкая гамма всевозможных напитков. Не исключаю, что все они имеют место быть и на подробно описываемых в «желтоватой» прессе ныне модных в Москве светских тусовках. А возможно, что и нет – не берусь судить, я там никогда не был и не думаю, что рискую когда-нибудь туда попасть. Посему мой рассказ будет опираться исключительно на собственный дипломатический, а также житейский опыт.

Начнем с того, с чего почти всегда начинается любой «званый» ужин – с аперитива. В его классический набор, как правило, входят виски, джин, какой-нибудь вермут типа «Мартини» или «Чинзано». Неплохо иметь в запасе охлажденное пиво, сухое вино, ну а для непьющих, естественно, соки и минеральную воду. У иностранцев на аперитив часто подается шампанское, а сами они (или точнее – некоторые из них) в наших посольствах охотно заказывают себе «кровавую Мэри» т. е. водку с томатным соком.

Вот теперь уже можно было бы говорить и о моих личных предпочтениях. Я на этом этапе чаще всего выбираю виски со льдом и либо с содовой, либо с минеральной газированной водой. Однако не всегда. Если предлагают какой-нибудь особо редкий или высококачественный сорт, то стараюсь водой его не «портить», а употреблять «on the rocks» – с кусочками льда или даже «straight», т. е. в «чистом» виде. Давайте об этом чуть-чуть поподробнее, хотя без такого обилия технологических деталей, как в главе о коньяке.

Любое виски подразделяется прежде всего по признаку своего «национального» происхождения. По моему убеждению, – допускаю, что его разделяют не все, – как бы особняком, т. е. вне конкуренции стоит хороший «Scotch» – виски, произведенное в Шотландии с соблюдением всех вековых традиций. Несколько лет тому назад оно, между прочим, широко отпраздновало свой 500-летний юбилей.

Изготовляется этот напиток и в других странах, наиболее известны среди них Ирландия, США, Канада, а в последние десятилетия даже Япония. Среди ирландских и, как ни странно,

японских «брэндов» (в частности некоторых сортов «Сантори») попадаются на мой взгляд весьма достойные. А вот сладковатый американский «бурбон» я как-то не очень воспринимаю – не «мой» это напиток, хотя за неимением другого иногда приходилось «принимать» и его.

Но вернемся в Шотландию. Там виски в свою очередь делятся обобщенно на две категории: «blend» и «single malt». Название первых происходит от глагола «смешивать», давшего имя теперь и у нас хорошо известному кухонному аппарату – блендеру. «Молт» – это хорошо перебродившее ячменное сусло, на основе которого и делается обсуждаемый напиток. Припоминаете, как воспел его Роберт Бернс в своем стихотворении о Джоне Ячменное Зерно, который разгневал трех королей? Заканчивается оно следующим куплетом:

> Так пусть же до конца времен
> Не высыхает дно
> В бочонке, где клокочет Джон
> Ячменное Зерно![1]

Говоря об этих двух разновидностях виски, меня так и тянет провести параллели, пусть и совсем условные, относящиеся к «взаимоотношениям» французских коньяка и арманьяка. Здесь также один напиток изготовляется из смеси различных выдержанных спиртов (кстати, во всех случаях во все тех же дубовых бочках), а другой только из одного сорта. При этом, как и в случае с арманьяком, сам по себе сей факт не означает, что «молт» в чем-то уступает своему смешанному собрату. В определенной степени даже наоборот – в силу всегда достаточно почтенного возраста его «нижняя» цена обычно бывает дороже. Хотя, надо признать, что в высших категориях «бленд» порой берет верх.

Возьмем в качестве наглядного примера продукцию одной и той же фирмы, в нашем случае «Джонни Уокер», которую я, пожалуй, знаю лучше других. Выстроим ее по «ценовой шкале», исходя из того постулата, что чем товар дороже, тем он лучше. Вообще-то это не всегда соответствует действительности, но, чтобы не осложнять себе жизнь более спорными субъективными оценками, остановимся все же на нем. Здесь должен сразу оговориться, что мне при моей работе практически никогда не приходилось покупать виски в обычных магазинах. Всегда удавалось пользоваться т. н. «дипшопами», посольскими «кооперативами», дипломатической, т. е. беспошлинной выпиской или на худой конец приобретать их в аэропортовых «duty free».

Цены там, натурально, значительно ниже, но нас в данном случае они интересуют не сами по себе, а лишь как условный показатель качества.

Так вот, «Джонни Уокер» производит следующие известные мне «брэнды», возможно, существуют и какие-то другие, которые мне не встречались. Самые массовые из них «красные» – «Red Label», естественно, они и наиболее дешевые. Их усредненная цена в указанных дешевых «точках» колеблется где-то в районе 8–10 у. е. (раньше это были доллары, а сейчас все чаще и евро). Затем идут двенадцатилетние «черные» (14–16), за ними следуют «Свинг» (24–28). В переводе с английского языка одно из значений этого глагола – «качаться», видимо, и само название связано с ним, т. к. разлито это виски в овальные бутылки с округлым донышком. На столе они действительно качаются наподобие нашего «ваньки-встаньки».

Правда, в последнее время этот сорт мне что-то не попадался. То ли стал более редким, то ли его вообще сняли с производства. Зато относительно недавно я впервые познакомился с «уокеровским молтом», он фигурирует примерно в той же ценовой нише, что и «Свинг». Гораздо чаще стали также встречаться «золотые» – восемнадцатилетние «Gold Label» (32–36). Ну, и «венчают» продукцию «Уокера» знаменитые «голубые» (100–120), которые были созданы не самим Джонни, а его сыном Александром. Без излишней скромности он заявил в 1888 году примерно следующее: этот наш «blend» никогда не будет превзойден. Не мне, дилетанту, судить, оправдались его надежды или нет. Тем паче, что с дегустацией продукции именно этой фирмы у меня однажды случился крупный прокол. Но об этом чуть позже, поскольку сейчас хотел бы рассказать другую историю, хронологически произошедшую ранее этого прискорбного события.

Шотландцы, где бы они ни находились, весьма трепетно относятся к своим древним обычаям, в определенной степени это касается и виски. В этом мы смогли убедиться сами во время нахождения на Шри-Ланке. Сравнительно небольшая шотландская «колония» в этой стране, где-то несколько десятков человек, ежегодно собиралась 25 января – в день рождения Роберта Бернса, чтобы достойно отметить эту дату.

Как-то именно в начале этого месяца совершенно случайно в разговоре с послом Канады (по полу – женщина, по происхождению – шотландка) было упомянуто, что у нас в Советском Союзе поэзию Бернса хорошо знают и любят. Незамедлительно последовало приглашение нам с женой побывать на упомянутом мероприятии, при этом как бы вскользь

было замечено, что большинство присутствующих обычно выступают на нем с небольшим «спичем». Это предупреждение вынудило меня изрядно потрудиться.

На той самой вечеринке, посвященной Р. Бернсу.

В весьма скромной посольской библиотеке произведений Бернса не оказалось. Хорошо, что в те времена из Москвы в Коломбо дважды в неделю летали рейсы Аэрофлота. Созвонился с кем-то из родственников или друзей, точно не помню, и через несколько дней искомые книжки были получены. До командировки на Шри-Ланку я работал только во франкоговорящих странах, если не считать кратких заездов в Гамбию, и мои познания в английском языке существенно «подзаржавели», восстанавливались они не слишком быстро и со скрипом. Поэтому свой «экспромт» я заранее тщательно подготовил и как прилежный ученик зазубрил почти наизусть.

И вот настал назначенный вечер. Предварительно нас проинформировали, что форма одежды неофициальная, но все-таки желательно для мужчин белая рубашка с черной «бабочкой», а для женщин тоже белая блузка и черная юбка. Так и оделись. При входе, однако, каждому гостю прикалывали еще некий бантик из ленты с полосками национальных шотландских цветов. Все мероприятие проходило весьма торжественно, но вместе с тем очень весело и непринужденно.

Началось оно выходом волынщиков со своими мешками-дудками. Вот они-то были одеты в подлинные национальные наряды, включающие, естественно, клетчатые юбки – килты. Затем под аплодисменты присутствующих состоялся

торжественный вынос «хаггиса», сопровождаемый декламацией знаменитой оды Бернса. Позволю себе снова процитировать из нее пару строф:

В тебе я славлю командира
Всех пудингов горячих мира,
Могучий Хаггис, полный жира
И требухи.
Строчу, пока мне служит лира,
Тебе стихи.
Дородный, плотный, крутобокий,
Ты высишься, как холм далекий,
А под тобой поднос широкий
Чуть не трещит.
Но как твои ласкают соки
Наш аппетит![2]

Ну что ж, скажу с присущей мне прямотой: это стихотворение я знал и раньше, а вот личная встреча с его «героем» у меня состоялась впервые и, увы, она меня несколько разочаровала. «Командир» в действительности оказался крайне жирной и весьма тяжелой пищей даже для моего луженого в ту пору желудка, хотя мы и сдабривали его солидными дозами виски. Собственно говоря, и весь этот рассказ изначально замышлялся в увязке именно с виски. Такого разнообразия их сортов, причем не тех, которые широко имеются в продаже, а каких-то совершенно незнакомых я, должен признать, не видел никогда в жизни.

Текло оно прямо-таки бурным потоком и, само собой разумеется, только в чистом виде, без «оскорбления» его достоинства добавлением воды или льда. Все это происходило под аккомпанемент нескончаемых речей – тостов, которые практически все выступающие зачитывали по бумажке. Я же свой «проникновенный спич» произнес без оной. Говорил о том, как Бернса уважают в нашей стране, рассказывал о переводах его стихотворений С. Я. Маршаком и даже с чувством прочитал на русском несколько отрывков из них, чтобы присутствующие, пусть даже и не понимая, послушали, как они звучат на языке Пушкина. Должен похвастаться, что Кэролайн – так звали того самого посла – канадскую шотландку под конец пристыдила своих компатриотов:

– Мне очень жалко и обидно, что все мы, включая и меня саму, произносили свои тосты по заранее написанным текстам. За одним-единственным исключением – только советский посол, для которого английский язык является иностранным, сделал это, не

заглядывая в шпаргалку.

Как уже случалось, вновь сошлюсь на жену, она там присутствовала и может под присягой подтвердить, что приведенное высказывание Кэролайн, конечно, не является дословной цитатой, но полностью соответствует его содержанию. Потом в ходе этого долгого вечера, впрочем, пролетевшего незаметно, были и театрализованные представления, и зажигательные народные танцы. Разошлись мы где-то уже под утро. А на следующий год я получил приглашение на аналогичное празднество как бы уже «автоматом» – в качестве «почетного члена» шотландского землячества. На этом закончу повествование о своем триумфе и расскажу ранее обещанное о своем позоре.

Произошел этот случай незадолго до нашего отъезда в Югославию. Появились в Москве как-то наши «парижане» – сестра с мужем, которые перед этим провели часть отпуска, мотаясь на машине по всей Шотландии. И мой зять, которому я шурин, с гордостью заявил:

– Вот теперь-то, наконец, я существенно пополнил свои познания относительно виски. Мы посетили несколько производящих их фирм, прослушали ряд лекций, которые, как сами понимаете, сопровождались практическими «семинарами». Так что спрашивайте – отвечаем.

Выслушал я внимательно детально изложенный отчет об увиденном и попробованном, и у меня зародились сомнения: а вот смогу я сам «вслепую» определить, какой сорт виски мне предлагают. Без долгих колебаний порешили проверить это в ходе научного эксперимента, не откладывая его в долгий ящик. Благо у меня в тот момент оказался в наличии неплохой запас этого напитка, в частности от вышеупомянутого «Джонни Уокера». Извлек из него несколько разных бутылок: «красные», «черные», «Свинг» и «голубые» (последние я незадолго до этого впервые получил в подарок от одного приятеля).

Далее достали тонкие коньячные бокалы, которые, как мне представлялось, лучше всего подходили для предстоящей деликатной операции. В обычные же стаканы налили чистой воды – прополаскивать рот после каждой пробы. Перед присутствовавшим при всем этом безобразии племянником Филиппом, а на его ответственное отношение к порученному делу можно полностью положиться, была поставлена следующая задача: налить в каждый бокал по небольшой порции виски и поставить их на пронумерованные подставки, тщательно записав в блокноте, какой сорт расположен на каком номере.

Когда все было готово, приступили к непосредственной

дегустации, в которой приняли участие и женщины. Как и положено, сначала внимательно изучали цвет, затем вдыхали аромат и лишь потом отпивали крошечный глоточек, задерживая его во рту, чтобы полнее ощутить всю вкусовую гамму. По итогам проделанной работы каждый отмечал на своем листке бумаги, под каким номером находится тот или иной сорт. По окончании всей процедуры сличили свое мнение с тем, что было записано у Филиппа.

Результаты были таковы: я, правильно определив «черные» и «Свинг», умудрился перепутать ординарные «красные» со знаменитыми элитарными «голубыми»! Слабым утешением было лишь то, что объехавший всю Шотландию Александр Николаевич совершил ту же ошибку, да вдобавок не справился и с двумя другими сортами. Выиграла же конкурс моя жена, которая точно угадала все четыре. Она, правда, до сих пор гневно протестует, когда я употребляю глагол «угадала», утверждая, что сделала свой выбор совершенно осмысленно, опираясь не на богатый опыт употребления виски, а свои знания профессионала химика.

На этом с данным напитком, подаваемым на аперитив (хотя настоящим английским джентльменам дворецкий приносит его и перед сном, но куда нам за ними гнаться), мы расстаемся и переходим к другому – джину, в обиходе называемому можжевеловой водкой. Традиционными странами его производства являются Англия и Голландия, но в наши дни «гонят» повсюду, не исключая и Россию. В молодости джин с тоником и льдом, с добавленным туда кружочком лимона, а иногда и чуть-чуть горьковатым «Кампари», мне очень нравился. Но с годами я к нему заметно охладел и лишь изредка вспоминаю о его существовании в жаркую пору.

Не знаю даже, что интересного можно рассказать об этом напитке. Он, в частности, используется для приготовления коктейлей, наиболее известным из которых является «сухой мартини». В шейкере с мелко наколотым льдом взбивается в равной пропорции джин и вермут одноименного названия. Затем он разливается в конусообразные бокалы на высокой ножке, куда кладется одна-единственная зеленая маслинка. Бывают и другие варианты этого коктейля, возможно, вы припоминаете, что некий секретный агент, носящий номер «007», предпочитал заменять в нем джин нашей водкой, приговаривая: «Смешать, но не взбалтывать».

Сам по себе, т. е. в чистом виде, джин обычно не употребляется, хотя чего в жизни не случается, особенно с русским человеком. Есть у нас с «за глаза» иногда называемым КГБ (Карасиным Григорием Борисовичем, который, в общем-то, и

сам в шутливом настроении охотно пользуется этим «псевдонимом») одна памятная история, где джин тоже сыграл свою роль, правда, весьма незначительную. Но, пусть и притянув его за уши, о самой этой эпопее, пользуясь случаем, все же хочется поведать читателю. Связанные с ней перипетии воистину заслуживают пера античного автора. Но такового, к сожалению, под боком не обнаруживается, а посему возьму эту ответственную миссию на себя грешного.

Всем известно, что оружие, сколь ни прискорбен сей факт, было во все времена и остается до сих пор также разновидностью экспортно-импортного товара. В наши дни о каждой крупной сделке в этой области открыто публикуются чуть ли не все детали, связанные с ней: кому, что и за сколько продали. Поэтому, думаю, не выдам большого государственного секрета, если упомяну, что где-то в начале семидесятых годов мы согласились поставить незначительную по международным масштабам партию «Калашниковых» для нужд немногочисленной гамбийской армии. На тот самый момент это, понятно, держалось в глубокой тайне.

Переговоры и подписание соответствующего соглашения на этот счет произошли еще до моего приезда в Сенегал в 1975 году. Но сама поставка специмущества по каким-то техническим причинам несколько затянулась, что слегка беспокоило нетерпеливых гамбийцев. И вот, наконец, как-то под вечер получаем депешу, что сухогруз «Юный ленинец» с ожидаемым грузом в ближайшие день-два должен прибыть в порт Банджула. Посольству же поручается принять участие в его передаче гамбийской стороне. Мы с Григорием быстренько собрались и, прихватив за компанию его жену Ольгу, рано утром спешно отбыли в Гамбию. С нами поехал также экономсоветник Виталий Баранов – тогда непосредственной торговлей оружием занимался Госкомитет по экономическим связям, сотрудником которого он и являлся.

Обычно к плановым поездкам в Гамбию мы готовились довольно обстоятельно: получали в бухгалтерии аванс на предстоящие служебные расходы, а также командировочные. Закупали в Дакаре кое-какие виды продовольствия, которых в этой крошечной стране либо вообще не было, либо стоили они невообразимо дорого. Иногда посол расщедривался, и завхоз выдавал нам некоторое количество представительских продуктов и напитков. На этот же раз уезжали в такой спешке, что ничего этого не сделали. Да к тому же исходили из того, что пробудем там в силу единственной поставленной перед нами задачи совсем недолго: сутки, максимум двое.

Прибыли в Банджул, расположились в арендуемой там посольством на постоянной основе квартире. Состояла она из большого зала, где размещались гостиная и столовая, трех спален и кухни. Обходилось все это гораздо дешевле, чем регулярно снимать номера в гостинице. К тому же и готовить было можно «дома», а не питаться в ресторанах или в сухомятку. В наше отсутствие за порядком в ней следила местная девушка, отзывавшаяся на имя Дуня. Как ее звали по-настоящему, равно и сколько ей было годков на самом деле, никто не ведал. Ни английского, ни русского она не знала, общались мы с ней жестами, но она все прекрасно понимала и любое задание по хозяйству исполняла споро и качественно.

Ну, а далее началось действо, отдаленно напоминавшее сюжеты двух известных полотен В. М. Васнецова. Трое мужчин чуть ли не каждый битый час выезжали на удлиненный мыс и, приложив руку ко лбу, как Илья Муромец на картине «Богатыри», пристально всматривались в океанские дали – не плывет ли там «Юный ленинец»? А часто остававшаяся в грустном одиночестве Оля вполне напоминала персонаж другой картины того же автора – «Аленушка». Проходит пара дней, а от нашего грузового корабля ни слуху, ни духу.

Вроде бы настала пора связаться с посольством в Дакаре. И надо же было такому случиться, что именно в это время в Гамбии выходит из строя телефонный узел. Почта-телеграф исправно работали, но можно ли воспользоваться этим каналом? Миссия-то у нас все же была секретная. По телефону бы как-то объяснились на «птичьем языке», а тут письменные следы оставлять придется. Долго ломали головы и в конце-концов порешили все же отправить «шифрованную» телеграмму.

Содержание ее было приблизительно таким: «Ждем бабушку, а она что-то не приезжает. Что делать дальше?» Роман В. О. Богомолова «В августе сорок первого» нам еще в ту пору был неизвестен, так что, сами того не ведая, избрали условной фразой почти такую, которая позднее стала знаменитой. Написали этот текст т. н. «клером» – на русском языке латинскими буквами. Ответ не заставил себя ждать, также клером пришло: «Бабушка немного приболела, продолжайте ждать, скоро будет».

Это «скоро» растянулось еще на несколько суток. У нас стали возникать трудности чисто практического порядка. Взятую впопыхах единственную рубашку и смену бельишка можно было еще постирать и в гамбийских условиях, благо и Дуня всегда была рада помочь. Но ведь к тому же и кушать как-то хотелось, а наши скромные финансы, как звучит в популярной песне, начали «петь романсы». В конечном итоге истратились мы до такой

степени, что пришлось пойти, можно сказать, на мелкое хозяйственное «преступление».

На кухне у нас имелась казенная газовая плита, работавшая от прилагавшегося к ней баллона. Обычно, когда газ в нем заканчивался, мы отдавали его в обменный пункт и забирали уже наполненный. Однако пару раз прямой обмен по каким-то причинам не получался и мы без сдачи старого покупали новый баллон, а пустые оставались как бы в резерве. В сложившихся катастрофических обстоятельствах пришлось этот «стратегический запас» продать за наличные, которые пошли на приобретение скудного провианта. Срок давности содеянного давно истек, так что теперь можно и покаяться за нанесенный государству не столь уж значительный материальный ущерб.

А сейчас мы, наконец, добрались и до джина, послужившего поводом для описания этой еще не окончившейся истории. В гамбийской квартире у нас всегда хранилось несколько бутылочек каких-нибудь напитков из личных припасов или оставшихся полностью неизрасходованными от проведения протокольных мероприятий. Было их не так много, и за первые дни они как-то незаметно исчезли. Осталось только две-три бутылки той самой «можжевеловки», при этом лишних средств, необходимых для покупки такого излишества, как тоник, уже явно не хватало. Вот и пришлось употреблять ее под нашу скромную закуску в чистом виде на манер водки. Не могу исключить, что именно после этого случая я надолго и охладел к этому напитку.

Согласно русской пословице нет ничего хуже, чем ждать и догонять. В справедливости этой народной мудрости мы полностью убедились на собственном опыте. Слегка одичавшие от вынужденного безделья, мы почти отчаялись, что когда-нибудь вернемся в Дакар. Но в один поздний вечер столь ожидаемая встреча все-таки состоялась. Мы просто выехали прогуляться перед сном, когда, о чудо, перед нашим взором предстал величаво входивший в маленький порт Банджула огромный корабль, высотой напоминавший многоэтажный дом. На черном как смоль борту издалека были видны крупные белые буквы: «Юный ленинец». Нашему ликованию не было предела. Как выяснилось позднее, «бабушка» на пути к Гамбии попала в сильнейший многодневный шторм, который и помешал ее своевременному прибытию.

После того как гигантский сухогруз плавно пришвартовался, по быстро спущенному трапу поднялись наверх. Представились капитану, обговорили с ним все детали предстоящей операции по передаче гамбийцам доставленного специмущества. Сама по себе

она много времени не отняла, т. к. непосредственно выгрузку «калашей» осуществили наши, привычные к этому делу, моряки. Затем продолжили общение с капитаном уже в не официальной обстановке. Человеком он оказался очень веселым и общительным, габаритами покрупнее, чем мы с Гришей, хотя нас тоже к «заморышам» отнести можно было бы с большой натяжкой. На следующий день у команды был запланирован отдых, поэтому договорились, что повозим старших офицеров по Банджулу и окрестностям. Что и было сделано.

Познакомившись поближе с капитаном, быстро прониклись взаимной симпатией друг к другу. Получили, в частности, от него приглашение отобедать вместе на корабле. При этом, как было подчеркнуто, в знак особого уважения ко вновь приобретенным друзьям, капитан берется лично приготовить «тройную» уху по своему фирменному рецепту. Это был действительно незабываемый эпизод.

Расположились мы в кабинете капитана, вооружившись стаканами с каким-то напитком, точно не помню, с каким, но уж факт, что не с джином. Сам капитан восседал за своим письменным столом, на котором был установлен селекторный аппарат громкой связи. По нему отдавались соответствующие команды, а также рапорты об их исполнении:

– Вода закипела, товарищ капитан!

– Хорошо, закладывайте первую партию мелкой рыбешки и варите ее минут пять на медленном огне.

– Пять минут прошло, товарищ капитан!

– Ладно, сейчас выловите эту рыбу шумовкой и выбросьте ее к такой-то матери. Теперь положите ту, что покрупней, с верхней полки левого холодильника.

И так продолжалось до самой финальной стадии с детальным перечислением того, когда снять пену, когда посолить, когда добавить такие-то специи и прочие необходимые ингредиенты. Что ж, надо признать, «лично» сваренная капитаном уха получилась отменной. Далее обед плавно перешел в ужин, который корабельный кок готовил уже самостоятельно. Разошлись, понятно, поздненько. А на следующее утро перед отходом «Юного ленинца» на нем чуть было не вспыхнул стихийный бунт.

На корабле была своя собака «дворового» происхождения, но весьма симпатичная. А при ней троица маленьких миляг – щенков, недавно произведенных ею на свет. И вот капитан предложил нам с Григорием забрать двух щеночков. Поколебались, поколебались, а затем, не взвесив тщательно возможных последствий, все же решились их взять. Узнав об этом,

Виталий Баранов тоже побежал к нему и попросил отдать ему и третьего. Капитан, добрая душа, согласился, но вскоре к нему заявилась депутация морской братии с призывом пересмотреть принятое решение. Мол, двоих, правильно, можно подарить, а вот последнего нельзя – мать затоскует. Капитан, видимо, и сам понял свою ошибку и долго извинялся перед нами за допущенную промашку.

Виталию таким образом пришлось вернуть своего щенка обратно, после чего на корабле восстановились мир и дружба и вскоре он покинул берега благословенной Гамбии. Мы же с чувством исполненного долга тут же отбыли в Дакар. Жил я там в то время в основном один, без семьи в городской квартире, где щенку было не очень-то весело. А потому, в конце концов, пришлось передарить его тем же Барановым – они проживали на вилле ГКЭС, окруженной садом, и там маленькая собачонка чувствовала себя куда более вольготно. Я же частенько приезжал ее навещать у новых хозяев – моих добрых приятелей. У Карасиных же их Чапа прожила вплоть до отъезда в Москву, когда и они передали ее по наследству одним из своих приятелей в Дакаре.

На этом с сагой о «Юном ленинце», равно как и с аперитивом в целом, мы завершим, хотя у нас и остались еще неупомянутыми вермуты. Но я их особо не жалую, да и ничего интересного, относящегося к этим напиткам на ум не приходит. Единственная забавная ассоциация, возникающая у меня при их упоминании, связана с одним из иностранных коллег – послом Италии, с которым мы работали в одно время в Коломбо, а затем почти через пятнадцать лет вновь встретились в Рабате. Звали его Гвидо Мартини, но поскольку он был моим добрым приятелем, я иногда позволял себе «путать» его фамилию и называть просто Гвидо Чинзано. Тем более что на мой вкус особой разницы в этих напитках нет.

После этого шутливого отступления давайте перейдем к следующему этапу – хорошо сервированному обеденному столу. Для начала предположим, что он накрыт в советском или ныне в российском посольстве, поскольку за крайне редким исключением только там гостям к закускам предлагается и рюмка-другая охлажденной водки. Надо сказать, что моя деятельность в качестве посла началась в этом смысле не слишком удачно. Мы приехали на Шри-Ланку в самый разгар «борьбы с алкоголизмом». Незадолго до этого во все советские посольства поступил грозный циркуляр, запрещающий отныне и навсегда подачу иностранным гостям спиртных напитков, превышающих по крепости вино или пиво.

Упомяну в связи с этим один доподлинный факт, весьма смахивающий на анекдот. Я тогда еще работал в Москве и своими глазами видел следующие запросы в Центр от ряда послов: «У нас на складе имеется в наличии такое-то количество бутылок водки, виски, коньяка и т. д. Просим указаний, как с ними поступить». К компетенции нашего политического отдела такие телеграммы отношения не имели, но, поинтересовавшись из любопытства у коллег, узнали, что все они остались без ответа.

К нашему приезду в Коломбо на посольском складе никаких «крамольных» напитков не было и в помине. А надо было приступать к активной дипломатической деятельности, включающей в себя и организацию протокольных мероприятий, весьма способствующих завязыванию полезных деловых контактов. Иностранцы, особенно из числа членов дипкорпуса, к нашему «полусухому» закону относились довольно скептически: мол, вам нельзя пить – вы и не пейте, а мы-то тут при чем?

Да мы и сами очутились в довольно затруднительном положении. Советские посольства в те времена достойно снабжались из Москвы черной и красной икрой, другими нашими деликатесами. Действовал, в частности, следующий порядок: статья годового бюджета на представительские цели состояла из двух частей – валютной и рублевой. На валюту закупались необходимые товары на местном рынке, а с оплатой в рублях можно было оформить и направить заказ в Центр на желательный набор продуктов (естественно, по существовавшим тогда госрасценкам), который всегда своевременно исполнялся.

Сейчас ситуация иная – выделяются только валютные средства, но в таких размерах, что черной икры на них как раньше уже не приобретешь. Хотя теоретически можешь заказывать ее где хочешь, будь то в Москве или у Петросяна в Париже, там она, кстати, чуть ли не дешевле стоит.

Так вот, проводим мы в Коломбо первые официальные обеды. На закуску, к примеру, предлагаем исконно русское блюдо – блины с икрой, осетровым балыком холодного копчения (из консервных банок) и селедочкой. Поверьте, что любой, хоть какой он будет иностранец из иностранцев, понимает, что с таким «закусоном» сухое вино как-то не совсем гармонирует. Если уж ему самому до этого случая его отведать не удалось, так по крайней мере в книжках читал, какой напиток к нему положено подавать.

Поэтому на свой страх и риск исключительно в интересах дела и спасения реноме русского праздничного застолья приходилось строгие инструкции слегка нарушать. Приобретали за собственные, не слишком большие для нормального

проживания в условиях заграницы средства (оклад посла в Шри-Ланке составлял 750 долларов) необходимые напитки в дипломатической лавке и сервировали их приглашенным гостям. В наших сотрудниках, обслуживающих приемы, я был полностью уверен – никто не настучит. Но все же в шутку изредка приговаривал:

– Сам-то я, разумеется, этой «гадости» и близко в рот не беру, но вот несознательные иностранцы просят-таки иногда налить им рюмку русской водки. Ну, что ты с ними поделаешь – на них наш запрет, к сожалению, не распространяется.

Мало того, что мы им ее наливали, я еще приучил их и тосты при этом произносить. Поясню, что согласно канонам международного протокола вообще-то это делается лишь в конце мероприятия, как правило, с бокалом шампанского в руке. Один тост (в официальных случаях он выглядит в виде речи) произносится хозяином, а другой гостем, в честь которого устраивается обед. Если такового в единственном числе нет, то ответное слово берет тот из приглашенных, который сидит на наиболее почетном месте – справа от хозяйки.

Моей целью не является сейчас в деталях излагать все правила и тонкости дипломатической «рассадки», упомяну лишь, что это довольно деликатная материя. Сошлюсь на один конкретный пример, который якобы и на самом деле имел место где-то в середине теперь уже прошлого века.

Французский посол в Лондоне Эрве Альфан (сам я встречал его несколько раз позднее, когда он в должности Генерального директора МИД Франции посещал наше посольство в Париже) был приглашен одним своим английским приятелем к себе на ужин, где собралась довольно солидная публика. Настало время располагаться за столом, и Альфан увидел, что его собираются поместить совсем не туда, где он рассчитывал быть. Вежливо, но твердо он заявил хозяину примерно следующее:

– Как я понимаю, сегодня я присутствую здесь в качестве посла Франции, а посему просил бы предоставить мне место, соответствующее этому положению. В противном случае я, к моему глубокому сожалению, буду вынужден покинуть ваш дом. Другое дело, когда я приду к вам в гости исключительно на правах вашего личного друга – тогда можете посадить меня хоть под стол, я на это не обижусь.

Так что, сами видите, нормы протокола бывают весьма жесткими, хотя иногда, исходя из сложившихся обстоятельств, и в них могут делаться некоторые исключения. Вновь отвлекаясь от рассказа о наших обедах в Коломбо, позволю себе изложить в продолжение непроизвольно возникшей темы еще один

исторический эпизод, также считающийся подлинным. Произошел он в ходе Второй мировой войны, когда довольно часто приходилось встречаться между собой Д. Эйзенхауэру и У. Черчиллю.

Однажды английский премьер пригласил в Лондоне американского генерала к себе на очередной ужин. Эйзенхауэр был заядлым курильщиком и, получив приглашение, в присутствии кого-то из местной обслуги в сердцах бросил:

– Опять весь вечер придется терпеть эти причуды английского протокола. У них, видишь ли, не принято курить за столом до тех пор, пока не будет произнесен тост за здоровье короля!

Об этом высказывании без промедления было доложено Черчиллю. Когда начался ужин, он встал с бокалом в руках и сказал:

– Мы в Англии твердо придерживаемся наших традиций, в частности, воздерживаемся от курения до того момента, пока не будет произнесен тост за здоровье короля. И я не собираюсь нарушать их. Однако, я не припоминаю таких же строгих правил относительно точного времени его произнесения. А поэтому позвольте, господа, поднять этот бокал прямо сейчас: за здоровье Его Величества Короля Великобритании Георга VI!

Все присутствующие с воодушевлением выпили, а Эйзенхауэр смог сразу же после этого достать вожделенную сигарету.

Как мне представляется, обе эти истории интересны и сами по себе. Я же описал их еще и потому, чтобы было более понятно, что «приучить» иностранцев к столь привычным для нас здравицам по ходу ужина являлось не совсем простой задачей. Впрочем, надо отдать им должное, большинство из них быстро усвоили эту науку.

Вспоминается в связи с этим довольно любопытный тост из уст жены посла Великобритании в Шри-Ланке (в странах Британского Содружества послы друг у друга, правда, именуются несколько иначе – верховными комиссарами) Эприл Глад-стон. Ее муж Дэвид является одним из прямых потомков неоднократно возглавлявшего английское правительство в конце XIX века Уильяма Гладстона. Спич Эприл – женщины в целом довольно симпатичной, но несколько экстравагантной, был весьма лаконичным. Прозвучал он таким образом:

– Предлагаю всем поднять бокалы и выпить за меня! По той простой причине, что я вообще впервые в жизни произношу какой-либо тост. Никогда бы не могла и предположить, что такое со мной случится. Спасибо за это Людмиле и Юрию – только благодаря их разъяснениям о русских обычаях я отважилась на подобный подвиг!

Антиалкогольная кампания, как известно, начиналась бурно, под громкие звуки фанфар, а «почила в бозе» потихонечку, без излишнего шума. Аналогичным образом дело обстояло и с проведением разного рода приемов в наших дипломатических миссиях за рубежом. Когда я приехал в свой первый отпуск в Москву, то среди прочих текущих служебных забот зашел на склад МИДа, чтобы подобрать предметы подарочного фонда. Соответствующая сумма в рублях предусматривалась в ежегодной смете посольств. К моему великому удивлению она оказалась значительно выше, чем было сообщено ранее.

– А тут нет какой-нибудь ошибки? – на всякий случай осторожно поинтересовался я у заведующего складом.

– Все нормально, – последовал ответ, – просто всем вам в такой же пропорции срезали рублевую часть в статье на представительские нужды. Зато теперь послы могут заказывать у нас водку в качестве подарков для иностранцев. А уж как вы ее будете «дарить»: целиком бутылками или разливая на порции, – ваша забота.

Чуть позднее я встретился со своим приятелем, одним из руководителей валютно-финансового управления МИД СССР.

– Все игры с трезвенностью закончились, – сказал он мне, – можешь теперь и на месте приобретать на валюту необходимые спиртные напитки в рамках отпущенных средств.

Я, натурально, порадовался такому приятному сообщению, но все-таки со свойственной мне недоверчивостью попросил уточнить: а какое-либо письменное разрешение на сей счет поступит, ведь вводили-то запрет циркулярной телеграммой, подписанной самим А. А. Громыко и заведующим отделом ЦК КПСС С. В. Червоненко.

– Не жди, ничего не получите. Подготовили мы недавно за несколькими подписями докладную записку на имя министра (им тогда был Э. А. Шеварднадзе), в которой аргументировано, в том числе ссылаясь на международную практику, изложили резоны, по которым «сухой закон» для посольств следовало бы отменить. Тот прочитал и говорит: «Разумно, я с этим согласен». Тогда подпишите, пожалуйста, Эдуард Амвросиевич, – обратились мы к нему. «А зачем подписывать, все правильно изложено, и так всем должно быть понятно», – ответствовал министр.

Пришлось довольствоваться этим устным разъяснением нашего финансиста, которое затем по «беспроволочному телеграфу» передавалось от одного посла другому.

И еще немного о водке. Думается, никто не возьмется оспаривать тот факт, что она была, есть и, скорее всего, еще долго будет оставаться исконно русским напитком, хотя и приобретшим

широкое международное признание. Разумеется, производят ее в самых разных странах, но под одним и тем же названием, которое на всех языках пишется и звучит одинаково – «vodka». Так, например, мне когда-то попалась водка, изготовленная аж в далеком и мало кому известном островном государстве Тринидад и Тобаго. И все же – это опять мое сугубо личное мнение, с которым можно и не соглашаться, – помимо России более-менее настоящая водка делается только в Польше и Финляндии. Видимо, недаром они когда-то были частью Российской империи. Но зато подлинные «ценители» этого напитка безусловно имеются повсюду.

В подтверждение этого тезиса изложу один забавный случай, произошедший в Гамбии. В первый же заезд туда Григорий Карасин познакомил меня с владельцем парочки местных отелей, с которым сам он давно поддерживал добрые отношения. Звали его Камаль Милки. По происхождению он был ливанец, а по внешнему облику и особенно по характеру напоминал собой русского купца или, наверное, будет точнее сказать, тот типаж, который, возможно ошибочно, я под этим понятием себе представляю.

Роста Камаль был среднего, весьма упитанный, с небольшой, окладистой бородкой. По натуре – открытая душа, хотя и с изрядной долей хитрецы, шутник и балагур, гостеприимный хозяин, дома у которого всегда был накрыт стол для его многочисленных приятелей и просто знакомых. Сам он тоже в любой момент был не против хорошо перекусить и отнюдь не являлся абстинентом по части выпивки. С удовольствием воспринимал цыганскую музыку, хотя самой любимой песней у него была «Прощай любимый город, уходим завтра в море». По его словам, он был готов слушать ее до бесконечности, какое бы настроение у него ни было – веселое или грустное.

Мы с Камалем Милки встречались практически каждый раз, когда бывали в Банджуле – чаще всего у него дома или в одном из ресторанов при его отелях, а иногда бывало, что и на нашей квартире. И вот однажды в свободный вечер задумал я напечь блинов, благо к ним имелась присланная из Москвы всякая подходящая закусочка, как, само собой разумеется, и соответствующий напиток.

Решили позвать и Камаля с женой. Он, однако, сказал, что, к сожалению, не сможет воспользоваться нашим приглашением, так как ожидает у себя на ужин нужного ему по делам человека – представителя фирмы «Grant's» (известные в Шотландии производители виски) по странам Западной Африки. Но сразу же выступил со встречным предложением – приехать в гости к нему.

Мы согласились, но предупредили, что захватим с собой и наше угощение, тем более что опару для блинов я уже поставил бродить. Бурных протестов эта инициатива не вызвала.

Прибыли к чете Милки с большой кастрюлей почти готового теста и прочим провиантом. Познакомились с «грэнтовским» фирмачом, на мой взгляд, типичным шотландцем, поджарым, с густой рыжеватой шевелюрой, тронутой сединой, и того же цвета усами. Когда настало время печь блины, я отправился на кухню, где мне уже приготовили пару необходимых по размеру сковородок. Хозяева и все приглашенные изъявили желание посмотреть, как будут готовиться русские «pancakes» – в отличие от французов, взявших в свою лексику наше слово «blinis», в английском языке, насколько мне известно, оно широко не употребляется.

Приступив к выпечке, я решил продемонстрировать высший класс ее осуществления. Переворачивал блины не ножом или лопаточкой, а, взяв сковородку за ручку, довольно высоко подбрасывал их вверх, чтобы они, сделав «сальто-мортале», падали обратно на место нужной стороной. Первые несколько штук были благополучно изжарены таким методом почти под аплодисменты присутствующих. Но, войдя в раж, я сделал неосторожный взмах рукой и умудрился резко поддать по опущенному в кастрюлю половнику. Он сработал как катапульта, обильно оросив жидким тестом нескольких любопытных зрителей. Все обошлось, к счастью, лишь смехом, без неуместных переживаний и упреков.

Теперь мы вплотную подошли к финальной части вечера, ради которой, собственно говоря, и был затеян весь этот рассказ. На аппетит облитого вместе с другими шотландского гостя произошедший инцидент особо не повлиял. Он воздал должное и блинам, и всему тому, что к ним полагалось. А под конец доверительно сообщил мне следующее:

– Ты знаешь, Юрий, хоть сам я и шотландец, к тому же почти всю жизнь занимающийся популяризацией и продажей нашего виски, но поведаю тебе по секрету, что лично мне из любых крепких спиртных напитков все-таки больше всего нравится ваша русская водка! Упаси Господь, чтобы об этом когда-нибудь узнало мое начальство.

С тех пор прошло свыше трех десятков лет, и, надеюсь, публично обнародовав теперь это конфиденциальное признание, я уже не наврежу карьере моего случайного знакомого. К тому же у меня есть смутное подозрение, что мои «мемуары» еще не скоро будут изданы в Шотландии. Поэтому с легким сердцем привожу это компетентное мнение искушенного профессионала,

высказанное по поводу нашей водки. Как мне представляется, само по себе оно заслуживает того, чтобы быть упомянутым.

Теперь, видимо, наступил момент попрощаться с напитком, подаваемым у нас к закускам. Перейдем к горячим блюдам – как к рыбным, так и мясным, под которые даже в наших дипломатических представительствах гостям обычно предлагаются сухие вина: охлажденное белое и красное комнатной температуры. В советские времена там, где это позволяли технические, прежде всего транспортные возможности, старались их угощать винами из Грузии и Молдавии.

В России, увы, хорошие сухие вина пока почти не производят (слово «пока» поставлено умышленно – с оптимистическими перспективами на будущее). В связи с этим временным фактором мы, например, в Югославии и Марокко чаще всего заменяли их местными, благо они и там и там изготовляются. Исходил я при этом из двух резонов: с одной стороны, мы как бы отдавали дань уважения стране пребывания, с другой, что тоже немаловажно, экономили государственные средства, так как стоили они, как правило, дешевле импортных. В более редких случаях сервировали, конечно, и последние – в основном французские. О них сейчас и пойдет речь.

Вновь оговорюсь, что излагаю здесь свои сугубо дилетантские и в значительной мере субъективные суждения, никоим образом не претендуя на то, чтобы они воспринимались как истина в последней инстанции. Не возьмусь, в частности, тягаться с двумя своими друзьями, которых обоих зовут Александрами Николаевичами.

Один из них – А. Н. Панов (ныне ректор дипломатической академии, в прошлом замминистра иностранных дел, посол в Корее, Японии и Норвегии) – написал и опубликовал солидный трактат на эту тему под коротким, но вместе с тем емким названием – «Книга о вине». Другой – не раз уже упоминавшийся родственник А. Н. Покровский (более двадцати лет занимавший ответственный пост в штаб-квартире ЮНЕСКО в Париже) – всегда восхищал меня своим творческим подходом к процедуре распития хорошего вина. Мне и сейчас интересно наблюдать, как он «колдует» над ним: предварительно, за пару часов до подачи, открывает бутылки, затем бережно декантирует их, т. е. переливает вино в соответствующие графины и после этого дает ему время слегка «отдохнуть», тщательно определяет, в каком порядке и в каких бокалах подавать разные сорта.

Воздав должное друзьям и вновь с трудом преодолевая свою врожденную скромность (ссылки на нее у меня, кажется, уже встречались), осмелюсь все же заметить, что вроде бы и сам не

так уж плохо разбираюсь во французских винах. По всем показателям я без особых колебаний отношу их к лучшим в мире, оставляя далеко на втором месте итальянские. Есть, разумеется, достойные вина в Испании и ряде других европейских стран. В последнее время все более популярными, в том числе и у нас в России, становятся вина из далеких Калифорнии, Аргентины, Чили, ЮАР и Австралии. Не стану отрицать, что и среди них встречаются весьма неплохие, однако до французских им еще весьма далеко.

Не вдаваясь в детали, попробую выстроить некую совсем общую и упрощенную классификацию французских вин, опираясь на свой многолетний опыт тесного знакомства с этими напитками. Сначала разделим их согласно цвету. Как и в случае с виски, возьмем за основу условную ценовую градацию. Самую обширную нишу в ней занимают многочисленные красные вина: они, как правило, на начальной стадии бывают даже дешевле аналогичных сортов своих белых «собратьев», но по мере продвижения наверх на порядок обходят их (отдельные исключения типа Сотерна из Шато д'Икем сейчас во внимание принимать не будем).

Наиболее узкая шкала принадлежит розовым винам – они всегда чуть подороже обычных столовых красных и белых, но зато и в верхние элитные ряды практически никогда не попадают. Их основным достоинством является то, что они в охлажденном виде подаются как к рыбным, так и мясным блюдам. Так называемые «желтые» вина довольно редки, поэтому я им особого места в данной иерархии определить не берусь.

Теперь продолжим разбираться с французскими винами с точки зрения их территориальной принадлежности. Здесь главенствующую позицию занимает продукция из различных районов Бордо. В своем абсолютном большинстве названия бордоских вин начинаются со слова «Chateau» – в переводе «замок». При этом само его «физическое» присутствие в принципе не является обязательным, иногда это может быть и просто какое-то винодельческое поместье с большим домом, заменяющим средневековый замок.

Бургундские вина располагаются на следующей, немного более низкой ступени, поскольку в целом уступают по «знатности» произведенным в Бордо. Полагаю, однако, что такой подход не относится к белым винам из Бургундии, многие из них, например, из виноградников Шабли, по праву претендуют на звание лучших в своей «весовой» категории. В южной части Бургундии расположен район Божоле, хотя одноименное вино, изготовляемое там, обычно рассматривается вне рамок общего

наименования региона, т. к. оно представляет собой некий самостоятельный сорт, со своим сложившимся реноме.

В наше время даже до Москвы докатился обычай каждый третий четверг ноября отмечать праздник этого молодого вина. Но до французского размаха его проведения мы, конечно, не дошли и вряд ли когда дойдем (другой вопрос, что нам это, видимо, и не нужно). Во многих городах Франции, включая Париж, в этот день царит почти всеобщее ликование, проходящее под бесконечное хоровое скандирование незамысловатого рефрена: «Il est arrivé le nouveau Beaujolais…» – «Вот оно и прибыло, Божоле нового урожая…».

Обо всех разновидностях французских вин не только рассказать, но даже перечислить их поподробнее мне не позволяет формат моего повествования. Да и цель такая не ставилась. Замечу лишь вскользь, что хорошие вина делаются на виноградниках, произрастающих в долинах Роны и Луары, в Эльзасе, да и в других местах, раскиданных почти по всей территории страны. Я же лучше изложу, как это уже стало привычным, парочку подлинных историй, связанных с винной тематикой. Одна из них ввергла в легкий шок меня, другая, без преувеличения, потрясла всю Францию.

Первая произошла где-то на втором году моего пребывания на посту шефа протокола советского посольства в Париже. Наш посол В. А. Зорин, как уже упоминалось, человек абсолютно непьющий, совершенно не интересовался вопросами, касающимися ассортимента напитков, находящихся на посольском складе и подаваемых гостям. Эта обязанность целиком входила в мою компетенцию. Когда запасы начинали иссякать, я определял, что именно следовало бы обновить, а непосредственно закупками занимался завхоз как материально ответственное лицо.

Действовали мы достаточно слаженно, по отработанной схеме, и обычно никаких накладок не возникало. Но вот однажды, вернувшись в посольство из поездки в город, я услышал от дежурного коменданта:

– Михалыч, тут ни тебя, ни завхоза не было, а за время вашего отсутствия привезли вино. Ну, я, конечно, его принял, расписался за получение, но прошу в следующий раз хотя бы предупреждать меня о таких вещах.

– Какое еще вино? – удивился я. – Мы ничего не заказывали. Может, это завхоз без меня самодеятельностью занимается или его вообще по ошибке доставили?

– Не знаю, – ответил комендант, – сказали, что для нашего посольства, а что и как – не уточняли. Иди сам разбирайся, мы

все десять ящиков отнесли в гараж, там они и лежат.

Пошел разбираться, а тут как раз и завхоз подоспел. Выяснилось, что и он ни о каком вине слыхом не слыхивал – явно какое-то недоразумение.

– Ладно, – говорю, – пойдем для начала посмотрим, что за вино такое, не исключаю, что на коробках адрес поточнее написан, чем «на деревню дедушке».

Пришли в гараж, произвели внешний осмотр полученного груза – аккуратные винные картонки без всякого упоминания, кому они адресованы. Из любопытства решили заглянуть и внутрь. Осторожно вскрыли один ящик, извлекли бутылку. Я на нее посмотрел и глазам своим не поверил. На стандартной фабричной этикетке крупными буквами было напечатано: «Vin de l'Ambassade de l'URSS en France» – «Вино посольства СССР во Франции»! Вот уж какого сюрприза не ожидал, так не ожидал. Что за диковина такая?

Отойдя от первой оторопи, повернул бутылку другой стороной, там тоже имелась небольшая наклейка с текстом, набранным уже мелким шрифтом. Прочитал ее, и ситуация несколько прояснилась. В ней содержалось разъяснение, что Его Превосходительство посол СССР во Франции господин В. А. Зорин во время своего визита в департамент Юра посетил среди прочих объектов винодельческое хозяйство, принадлежащее местному предпринимателю Анри Мэру (это фамилия у него была такая, а не пост в местной ратуше). В знак дружбы и уважения к нашей стране он преподнес в дар советскому гостю небольшой виноградник, из урожая, собранного на нем два года тому назад, и произведено данное вино.

От самого посла я о таком подарке никогда не слышал. Но факт есть факт. Пришлось взять бутылку и отправиться к шефу. Захожу к нему в кабинет, где он сидел, как всегда погруженный в чтение документов.

– Ну, что там у вас? – спрашивает, не отрывая глаз от бумаг.

– Да вот, – осторожно начал я, – у меня такой вопрос, Валериан Александрович: вы пару лет тому назад, когда меня еще не было в Париже, не ездили в департамент Юра?

– Куда, куда? – переспросил Зорин, теперь уже приподнимая голову. – Кажется, ездил, я вообще-то много различных районов посещал. А в чем, собственно говоря, дело?

– А вам тогда случайно некий Анри Мэр виноградник не дарил?

Тут посол посмотрел на меня повнимательнее и, как мне показалось, с определенной долей подозрительности: а все ли в порядке с его помощником, не перегрелся ли на солнышке в

стоящую в ту пору жару? Потом, правда, чуть-чуть призадумался.

С такой «бутылочкой» и сфотографироваться приятно.

– Теперь, впрочем, что-то припоминаю: действительно был один похожий эпизод. Прогуливались мы по какому-то винодельческому угодью, и его владелец, показав на склон горы, сказал: видите вон тот виноградник – отныне он будет ваш. Само собой разумеется, это был чисто символический жест, мол, приезжайте, когда хотите, ешьте вволю виноград, который там растет.

– Понятно, – согласился я, – что подарок был символическим, но зато вот вино-то с него абсолютно реальное.

С этими словами протянул шефу принесенную бутылку, объяснив, что таких поступило еще две сотни. Он, как и я, поначалу слегка опешил. А затем несколько растерянно спросил:

– Ну и что же с ними прикажете делать? Надо, полагаю, отослать их обратно.

Поразмыслив немного, посол и сам пришел к выводу, что таким образом можно будет нанести непоправимую обиду гостеприимному и щедрому хозяину виноградников. Ведь он так старался сделать что-то приятное своему гостю, не просто прислал само вино, но даже художественно оформленные этикетки к нему отпечатал. В итоге порешили направить ему теплое благодарственное письмо, присовокупив к нему какой-нибудь приличный русский сувенир.

Само «посольское» вино по качеству оказалось не высшего сорта, довольно крепкое и тяжелое, с насыщенным, но излишне

резковатым и терпким букетом. Недаром во Франции винодельческую продукцию из этого региона даже на рекламных афишах зачастую называют «vins fous de Jura». В буквальном переводе это звучит как «сумасшедшие», или, применительно к данному случаю, как «бешеные» вина из Юра.

В. А. Зорин отдал распоряжение завхозу хранить их вне стен служебного склада и дозированно выдавать на нужды коллектива в ходе проведения совместных праздничных мероприятий. В последующие годы «Вино посольства СССР во Франции» продолжало регулярно поступать по адресу, фигурирующему в его наименовании. Но на каком-то этапе, точный срок мне выяснить не удалось, эта «благотворительность» прекратилась. Возможно, тогда, когда и сам Советский Союз перестал существовать, или по какой другой неведомой причине – гадать не берусь.

Теперь переходим к другой истории, которая непосредственно произошла лет через пять после предыдущей. Для Франции она вылилась чуть ли не в общенациональный скандал, о котором я прочитал в журналах, уже вернувшись из командировки и работая в Москве. Не будь на то определенных причин, я, скорее всего, и не обратил бы на него особого внимания – мало ли чего у них там во Франции случается. Но у меня такие причины были, а поэтому с них и начну.

В Париже в очередной раз гастролировала балетная труппа Большого театра. Выступала она при полном аншлаге на прославленной сцене Парижской Оперы, иначе иногда именуемой по фамилии ее архитектора – «Дворцом Гарнье». Советскому послу, им тогда оставался все тот же В. А. Зорин, на весь срок гастролей, а длились они более месяца, устроители предоставили одну из центральных лож. Одновременно в ней могло размещаться человек восемь-десять. Использовалась она прежде всего в представительских целях, для приглашения иностранных гостей, которых всегда сопровождал кто-то из посольства.

На первых спектаклях присутствовал сам посол с супругой, затем его стали подменять старшие дипломатические сотрудники. Я к этой категории не относился, но, учитывая мою «приближенность к начальству», где-то ближе к концу выступлений эта почетная миссия была доверена и вашему покорному слуге. На мою долю выпала участь разделить места в ложе на представлении балета «Спартак» с владельцем одной из самых престижных в то время французских винодельческих фирм из Бордо. Фамилия его была Крюз, а вот имени, к сожалению, не помню. Знаю только, что в семье было несколько братьев, а опекаемый нами гость являлся старшим из них. Наиболее

престижные сорта продукции дома «Cruse» чаще всего можно было встретить лишь в самых дорогих ресторанах, элитных отелях, на трансатлантических лайнерах.

Крюз отличался весьма элегантной внешностью: в идеально сшитом смокинге, с безукоризненным пробором в густой, тщательно причесанной шевелюре. У него было интересное, мужественное и волевое лицо, на котором, правда, присутствовал какой-то грустный отпечаток. Это, видимо, объяснялось его физическим недостатком – он был таким же горбатым, как Квазимодо или Фрол из популярного сериала «Место встречи изменить нельзя».

В театр вместе с Крюзом пришли изящная, вся в драгоценностях красавица-жена, по возрасту намного моложе его, теща и один делец, изредка сотрудничавший с нашим торгпредством. Он был выходцем из семейства российских эмигрантов первой волны и носил фамилию Пивень, весьма подходящую к его внешнему облику. Видимо, его взяли с собой в качестве возможного переводчика, т. к. он еще не полностью растерял знания русского языка. Однако к его услугам прибегать не пришлось – со мной была только еще одна пара приятелей из нашего посольства, которые свободно владели французским.

Перед началом спектакля и во время антрактов мы старались поддерживать с гостями непринужденный разговор о балете, культурных связях между нашими странами и еще о чем-то другом, не имеющем, впрочем, никакого отношения к проблемам виноделия. Наверное, наша «светская» беседа произвела на них не самое плохое впечатление, поскольку после окончания представления мы получили приглашение вместе отужинать в находящемся буквально в двух шагах от здания оперы «Cafe de Paris». Надо заметить, что оно только называется «кафе», на самом же деле – это один из старейших и шикарнейших ресторанов французской столицы.

Столик в нем заранее зарезервирован не был, а посему, несмотря на поздний час, Пивню, взявшему на себя руководящую роль в решении всех оргвопросов, пришлось проявить незаурядную настойчивость с тем, чтобы заполучить свободные места. Он же порекомендовал заказать несколько легких, но изысканных блюд. Затем к нам важно прошествовал сомелье с толстенной, как телефонный справочник, картой вин. Пивень даже не стал в нее заглядывать.

– А скажите, пожалуйста, какие вина дома «Cruse» у вас имеются в наличии? – сразу перешел он в атаку.

– О, месье, могу вас заверить, что в нашем погребе, одном из лучших в Париже, имеется весьма богатый выбор продукции этой

фирмы, – с нескрываемой гордостью заявил соме-лье. – Какой именно сорт вы желаете?

И тут до этого сидевший с отсутствующим видом и не проронивший ни единого слова Крюз с небрежной миной, как будто речь шла о каком-то ерундовом пустячке, спросил:

– А у вас случайно нет «Chateau…» (точного названия я сразу не запомнил, а потом оно мне не встречалось) урожая 1929 года?

У почтенного винного мэтра от удивления, как говорится, чуть челюсть не отвалилась.

– Нет, месье, – почти испуганно произнес он. – Это ведь практически музейная ценность. Смею вас заверить, что вы вряд ли найдете его в каком-либо парижском ресторане. Но у нас хранится вино этого сорта, произведенное в 1936 году. Это также большая редкость.

– Да, действительно, – хмыкнул Крюз, – и это был, помнится, весьма неплохой год.

На этом он вновь потерял интерес к дальнейшему выбору вина к нашим блюдам. После оживленной дискуссии между Пивнем и метрдотелем они сошлись на каком-то компромиссном сорте, не относящемся к раритетным диковинкам. Не знаю, понял ли потом сам сомелье, с кем ему пришлось иметь дело. Но, если и догадался, то гордиться этим знакомством ему оставалось не так уж долго. Ибо через три года он, как и я в Москве, смог прочитать огромные заголовки, вынесенные на первые страницы изданий французской прессы.

Все они в один голос оповещали о скандальном разоблачении в винной «империи» дома Крюзов. В какой-то момент их семейный бизнес начал испытывать серьезные затруднения. Чтобы выбраться из тяжелого положения, братья пошли на тайные закупки алжирского вина. Затем они смешивали его со своим, разливали по бутылкам и пускали в продажу под видом продукции, произведенной в собственных знаменитых «замках». Какое-то время эта афера удачно сходила им с рук. Это, видимо, лишь усилило «всенародное негодование» – мало того, что само вино оказалось поддельным, так еще и французские ценители-гурманы разобраться с этим прискорбным фактом сумели не сразу.

Против семейства Крюзов был начат судебный процесс. Я, скажу откровенно, за его ходом особо внимательно не следил, других забот хватало, и чем он окончился сейчас не припоминаю. По моим наблюдениям среди «именитых» вин дом «Cruse» вроде бы больше не фигурировал, хотя много лет спустя в обычных винных лавках в Париже мне и попадались средней цены бутылки со знакомым наименованием.

Будем считать, что время официального ужина, с которого начиналось повествование в этой главе, подходит к концу. Настал момент подавать десерт, а к нему Шампанское, чтобы произнести финальные тосты. Скажем несколько слов и об этом благородном напитке.

В виде некоего вступления придется, как это уже было в случае с коньяком, вновь начать с некоторых лингвистических понятий. Я не случайно в слове «Шампанское» поставил заглавную букву, хотя его чаще всего пишут с маленькой. В этом-то и кроется вся загвоздка. Не являясь закоренелым буквоедом и уважительно относясь к сложившимся традициям, могу все же лишь с большой натяжкой согласиться с тем, что в обиходной речи у нас, да и во многих других странах, это наименование стали относить ко всем так называемым «игристым» винам. Вынужден при этом, однако, заявить, что между ними и подлинным напитком, произведенным в Шампани, и только в ней, а не в каком-нибудь ином, пусть даже французском регионе, лежит дистанция огромного размера.

Снова не возьмусь утомлять читателя детальным описанием технологического процесса его изготовления – он весьма сложен и многоступенчат. Меня, например, при посещении одного из домов по производству Шампанского больше всего поразило то, что бутылки с ним, находящиеся на стадии многолетнего вызревания, регулярно поворачиваются только вручную – автоматизированной технике такую деликатную операцию доверить не могут.

Существует множество разновидностей этого напитка, одни делаются на протяжении десятилетий, если не веков, другие появились относительно недавно. В мою бытность шефом протокола нашего посольства в Париже мы закупали только продукцию фирмы «Моэт-э-Шандон». На рядовых приемах подавали самый незамысловатый сорт «Cordon rouge», на обедах и ужинах «Brut imperial», ну а для особо важных гостей расщедривались на «Dom Perignion». Последний сорт носит имя монаха Дома Периньона, который, как считается, и изобрел в XVII веке методологию приготовления настоящего Шампанского. Возможно, кто-то припоминает, что именно его всегда заказывал Джеймс Бонд, обхаживая в ходе своих шпионских подвигов очередную девушку.

Все, наш ужин закончен. Гости встали из-за стола и ожидают подачи кофе или чая, ну а кое-кто и рюмки дижестива. Коньяку, арманьяку, кальвадосу и прочей «воде жизни», входящих в классический «дижестивный набор», у меня посвящены отдельные главы. Остались только ликеры, о которых, собственно говоря,

особенно много и рассказывать нечего. Не потому, что я отношусь к ним с незаслуженным пренебрежением, а просто в силу того, что их качество в отличие от вышеуказанных напитков, равно как и от вина, разумеется, не столь зависит от срока выдержки, купажа или территориальной принадлежности базовых компонентов.

По моему разумению, все ликеры условно можно поделить на две категории: «натурального» происхождения, среди них, кстати, весьма часто встречаются довольно крепкие – от сорока до пятидесяти градусов, а также остальные, которые изготовляются на разбавленной спиртовой основе с добавлением в нее всякого рода естественных, а иногда и химических ароматизаторов.

В первую группу я бы прежде всего поместил ликеры французского происхождения: «Гран Марнье», «Шартрез», «Бенедектин» и, конечно, наиболее уважаемый мною «Куантро». С последним мне довелось познакомиться еще во время пребывания в Дагомее, хотя, если быть более точным, непосредственная встреча с ним произошла в Ломе, в холле гостиницы «Того». Сидя в кожаном кресле в климатизированном помещении за чашечкой крепкого кофе и сигаретой, я впервые в жизни, как меня и научили понимающие в этом толк люди, крошечными глоточками смаковал изысканный напиток с тонким апельсиновым ароматом. Некоторые любители добавляют в бокал с «Куантро» несколько кубиков льда: вольному – воля, но, на мой взгляд, такой «варварский» обычай лишь заглушает его подлинный вкус.

Чтобы не прослыть французским «националистом», к этой же компании я бы присоединил и итальянский «Амаретто» с приятным миндально-горьковатым привкусом, и шотландский «Драмбуйе», сделанный на основе виски, и похожий на него ирландский «Айриш мист». Есть еще любимые, в основном женщинами, густоватые сливочный «Бейлис» или кофейный «Тиа Марья». К категории ликеров можно отнести и почитаемую в нашем семействе еще со времен покойного отца чешскую «Бехеровку». Эту травяную настойку (а состав входящих в нее многочисленных трав до сих пор держится в таком же глубоком секрете, как и компоненты кока-колы) с тем же успехом подают не только на дижестив, но и на аперитив.

Возвращаясь во Францию, можно отметить, что там производят и «слабенькие» по градусам натуральные ягодные ликеры, называемые «кремами». Одним из самых известных является «Creme de cassis» – из черной смородины. Его употребляют за десертом в чистом виде, в частности, большим ценителем этого вкусного, но достаточно сладкого напитка являлся небезызвестный Эркюль Пуаро из произведений Агаты

Кристи. Но этот же «крем», смешанный с сухим белым вином, выступает также и в качестве аперитива под наименованием «кир». Происхождение этого названия связывают с именем популярного в свое время в Советском Союзе за его вклад в борьбу за мир каноника Кира. На своей же родине его больше знали как мэра Дижона, долгие годы успешно руководившего местной ратушей. Если вино заменить Шампанским, то это будет не просто «кир», а уже «кир руайяль», то есть «королевский».

На этом, с призывом «пьянству бой», но, не нанося при этом пощечин по собственной физиономии, в трилогии глав о различных напитках мы ставим окончательную и жирную точку.

Чем угощают гостей президенты, министры и послы

Поначалу представлялось, что уж изложение этого-то сюжета обойдется мне малой кровью. Не придется в очередной раз излишне утомлять свой хрупкий организм, и без того обессилевший от непомерных умственных перегрузок, возникших при написании предыдущих глав. В данном случае, думалось, даже и память особо напрягать не надо, благо в ее распоряжении имеется хорошее подспорье в виде более двух сотен карточек-меню, прихваченных с разного рода официальных обедов и ужинов. Казалось, достаточно будет извлечь их из большой картонной коробки, где они долгое время хранились без толку, да разложить по порядку. А дальше, мол, все само по себе пойдет как по маслу – только успевай писать.

Безусловно, моя скромная коллекция этих «первоисточников» не претендует на то, чтобы дать всеобъемлющую картину всего многообразия блюд, подаваемых в ходе подобного рода приемов. Но все-таки некоей наглядной иллюстрацией обобщенного характера она послужить могла бы. В ней достаточно широко представлены меню «парадных» обедов, устроенных от имени не только перечисленных в заголовке высоких особ, но также и от нескольких премьер-министров, руководителей парламентов и даже от одного короля.

Как бы то ни было, высыпал я однажды перед собой все эти

глянцевые бумажки – одни весьма красочные, другие более строгие – и погрузился в их чтение. Через какое-то время в глазах зарябило, а одновременно и желудочный сок начал выделяться. Первой и, к сожалению, единственной мыслью, пришедшей в голову, была такая: «Господи, помилуй, да неужели и на самом деле мне все это доводилось когда-то попробовать!» А ведь надо еще принять во внимание, что эти самые меню принесены были менее чем с десятой части всех протокольных мероприятий, на которых довелось присутствовать в Москве и за рубежом.

Ну и что же со всем этим добром делать? Просто перечислять, кто, что и по какому поводу ел и пил? Скучно, наверное, будет, да и по объему материала только на такое изложение отдельной книги не хватит. Кое-какие примеры, конечно, нужно будет привести, но только те, которые являются наиболее типичными или представляют собой что-то интересное. Пришлось снова прилагать мучительные усилия, чтобы слегка расшевелить извилины вконец уставшего головного мозга.

В результате этой неблагодарной (в моем случае, разумеется) работы пришел к следующему решению. Прежде всего надо будет разделить эту тематику на две половины: как это происходит «у них» и как «у нас». Хотя некоторые общие моменты можно выделить по обе стороны границ. На первое место в этом контексте я бы поставил стремление продемонстрировать достоинства собственной национальной кухни. Для меня это является закономерным – я всегда исходил из того постулата, что кулинария является неотъемлемой составляющей истории и культуры каждого народа.

Второй схожей чертой можно было бы назвать несомненное сокращение количества подаваемых блюд, особенно явно проявившееся в теперь уже прошлом XX-том столетии. До сих пор все еще как-то непривычно употреблять применительно к этому веку прилагательное «прошлый», вызывающее какие-то невольные ассоциации с глубокой стариной, а ведь большинство описываемых у меня событий произошло как раз в нем. Ладно, это так – просто к слову пришлось. А сейчас в качестве конкретного подтверждения высказанного тезиса об этих двух тенденциях возьмем все ту же Францию.

Эта страна не случайно особенно часто фигурирует в моих «кулинарных» воспоминаниях: с одной стороны, из всех иностранных кухонь я лучше всего знаю именно французскую, с другой – повсеместно известно о «трепетном» отношении французов к вопросам искусства Кулинарии с большой буквы. Мне уже довелось немного написать об этом во вступительной статье к недавно впервые изданному у нас «Большому

кулинарному словарю» А. Дюма. Повторяться не очень хочется, а посему тем, кому это интересно, рекомендую прочитать эту фундаментальную книгу. Ну, а теперь вот как выглядит и сам обещанный пример.

В октябре 1896 года наш царь Николай II находился с официальным визитом в Париже. Посмотрим на меню «скромного» ужина, устроенного в его честь в Елисейском дворце французским президентом Феликсом Фором:

Маренницкие устрицы *(Маренн – небольшой городок на атлантическом побережье Франции, известный своими устричными садками)*;

Суп из гнезд саланган (*разновидность ласточек, живущих на островах Океании)*;

Глазированные карпы из реки Крез под французским соусом;

Седло павлина с кедровыми орешками;

Сюпрем *(блюдо из филе рыбы или птицы в сливочном соусе)* пулярки с перигорскими трюфелями;

Террин *(разновидность паштета, изготовляемого в глиняных мисках)* из омаров по-тулузски;

Баркетки *(корзиночки из теста)* с садовыми овсянками из Ландов *(заболоченная низменность на юго-западе Франции)*;

Запеченные апельсины из Ниццы;

Замороженные прованские лимоны *(обычно во внутрь самих фруктов кладется натуральное мороженое, приготовленное из их мякоти)*;

Фазаны, обложенные куропатками на крутонах *(разновидность гренок)*;

Трюфели в шампанском *(естественно, грибы, а не конфеты)*;

Фуа-гра *(гусиная печень)* по-парижски;

Салат Франсийон *(не нашел упоминания о нем ни в одной из имеющихся у меня в изобилии французских поваренных книг, включая даже одну толстенную, изданную в 1913 году)*;

Фаршированные баклажаны по-фермерски;

Донышки артишоков по-креольски;

Абрикосы и сливы ренклод из Монморанси *(городок недалеко от Парижа и находящийся рядом одноименный лес)*;

Мороженое из лесных орехов;

Вафли а-ля Конде *(старинный рецепт – нечто вроде слоеного пирога из вафель с фруктовыми джемами, подаваемого в теплом виде)*;

Десерты *(какие – не уточнялось, но, скорее всего, исходя из того, что мне известно, в них могли входить сыры и корзины с фруктами)*.

Запивали гости все эти яства разлитыми в хрустальные графины хересом «Золотая капля», Шато Лагранж, Сотернами и розовым Шампанским. В бутылках же подавались Шато д'Икем 1876 года, Шато Лафит 1875 года, Кло Вужо 1874 года и охлажденное Шампанское Редерер.

Меню это подняло изрядную шумиху во французской прессе. Но никак не из-за своей чрезмерности. Кулинарных критиков возмутило то, что фуа-гра подали после фазанов, а не в начале ужина. Иронические вопросы вызвал у них и «террин из омаров по-тулузски» – надо понимать, что до этого они о таком блюде не слыхивали. Раскритикована была и подача блюд «по-русски» (подробнее о ней я также написал в упомянутом предисловии к Словарю Дюма). Скандал был настолько силен, что шеф-повар Елисейского дворца был вынужден подать в отставку.

Ну, а теперь вернемся в относительно недавние времена, в частности к уже описанному в отдельной главе визиту Л. И. Брежнева во Францию в 1971 году. Давайте сравним, чем же угощал своего гостя Президент Ж. Помпиду во время аналогичного торжественного ужина. На закуску Леониду Ильичу тоже сервировали фуа-гра, но вот затем последовали всего лишь филе тюрбо (разновидность камбалы), седло барашка, салат из латука да на десерт суфле с ликером Гран Марнье. Не подумайте только, что к советскому руководителю было проявлено какое-то протокольное пренебрежение, просто нравы изменились: иногда сейчас официальные обеды в Елисейском дворце выглядят и еще скромнее.

Нельзя сказать, что особым, каким-то «королевским» размахом они отличаются и при дворе короля Марокко Мухаммеда VI – извините за невольно возникшее подобие каламбура. Во владении семьи марокканского монарха имеются многочисленные дворцы, рассеянные почти по всей территории страны. Их довольно легко вычислить даже в незнакомом месте: они всегда обнесены длинным забором из красного кирпича, накрытого «козырьком» из темно-зеленой черепицы, а вокруг бдительно дежурят гвардейцы, одетые в национальную форму.

Надо заметить, что Мухаммед VI не слишком балует своим вниманием столицу и проводит в ней на протяжении года не так уж много времени. Даже протокольные мероприятия в честь высоких иностранных гостей, да и по другим поводам, проходят, как правило, в иных городах. Благодаря этому мне довелось побывать в королевских дворцах не только в Рабате, но и в Касабланке, Танжере (там я, в частности, вручал верительные грамоты), Фесе, Агадире и, конечно, в Марракеше. Этот город,

большинство зданий которого построены из кораллового цвета туфа, по праву называют жемчужиной королевства. Благодаря своей туристической привлекательности и наличию необходимой инфраструктуры он давно стал признанным местом проведения различных международных форумов, на которые частенько из столицы приглашались и главы дипломатических миссий.

Обычно на официальных ужинах от имени короля подается пять-семь блюд, включая закуски и десерт, многие из которых повторяются из раза в раз. Чтобы не быть голословным, приведу несколько примеров меню, извлеченных из своей пресловутой «коллекции».

Вот чем потчевали итальянского президента К. Чампи на ужине в Рабате (тот самый редкий случай, когда он проходил в столице, хотя до последнего момента предполагалось его проведение в Марракеше): «медовые» салаты, мешуи по-королевски, пастийя с рыбой, цыпленок с баклажанами, тажин из телятины с айвой, кускус с мясом и овощами.

Не слишком отличается от него и ассортимент блюд, предложенный президенту Франции Ж. Шираку в Фесе: все те же «медовые» салаты и мешуи, «королевские» креветки (к монархическому строю употребленное прилагательное не имеет прямого отношения – так в ряде стран называют крупные разновидности этих ракообразных) с лимонами и оливками, и снова тажин из цыпленка с шафраном, а также кускус с финиками, изюмом и засахаренным луком. На десерт был ванильный флан (в общем-то это скорее французское блюдо из взбитых яиц, молока и сахара, напоминающее холодный омлет, которое стало международным).

И, наконец, последний, схожий с предыдущими образец ужина, данного королем в своем дворце в Марракеше по случаю проведения там крупной региональной конференции министров финансов: уже привычные мешуи, тажин с мясом, томатами, сладкими и острыми перчиками, пастийя с молодыми петушками, кускус с цыплятами и овощами.

Подобное «однообразие» объясняется тем, что большинство из перечисленных блюд являются традиционными для марокканского праздничного застолья. Попробую «расшифровать», что они из себя представляют.

Проще всего дело, по-видимому, обстоит с салатами. Хотя они и именуются «медовыми», это вовсе не означает, что мед непременно используется при их изготовлении. В некоторые он действительно добавляется, в другие его не кладут. Скорее всего такое название призвано лишь подчеркнуть их нежный изысканный вкус. Обычные марокканские салаты, как, впрочем, и

«королевские», представляют собой мелко нарезанные овощи: баклажаны, кабачки, фасоль и даже свеклу, в которые щедро добавлены орехи, сухофрукты и всяческие ароматические специи.

На «дворцовых» обедах они заранее расставляются в изящных фарфоровых вазочках на богато декорированных больших круглых столах, за каждым из которых размещается около десятка приглашенных. Стол самого короля устанавливается рядом с центральной стеной зала, за него, естественно, усаживают и главного гостя. Если это глава иностранного государства, то туда же помещают и соответствующего посла. «Посадочные места» остальных глав дипломатических миссий (это вообще относится ко всем без исключения протокольным мероприятиям) определяются согласно т. н. «preseance» – времени вручения ими верительных грамот. С каждым годом, проведенным в Марокко, я постепенно «пробирался» к верху этого списка, а соответственно и поближе к столику монарха, но посидеть совсем рядом с ним так и не удалось – не хватило пары лет.

Зато мне повезло в другом – незадолго до своего отъезда из Рабата все же успел впервые в современной истории Марокко побывать на королевском обеде, на котором присутствовали женщины. Случилось это неординарное для королевства событие вскоре после того, как Мухаммед VI наконец-то решился связать себя узами Гименея. При этом он нарушил сразу несколько местных устоев. Прежде всего, взял себе в жены не берберку, а арабку из города Феса, далеко не знатного происхождения (отец ее был профессором, а сама она по образованию инженер-электронщик). До этого все марокканские монархи, чтобы соблюсти «национально-демографическое» равновесие и согласие (берберы представляют собой около половины населения страны), старались подобного мезальянса избегать.

Но это еще было бы ничего, однако далее король сделал уж совсем необычайный шаг и представил «вживую» невесту, а затем и законную супругу своим подданным. Сама торжественная брачная церемония проходила публично, включая и приглашение дипкорпуса, и широко освещалась марокканскими средствами массовой информации. Вот это-то было действительно подобно революции! До тех пор не только фотографию жены (или жен) короля нельзя было увидеть, но даже имена их были неизвестны. В лучшем случае при их упоминании в печати использовалось таинственное название «мать наследника престола».

Жена Мухаммеда VI звания «королевы» все-таки не получила, но приобрела официальный титул принцессы (Лаллы), такой же, какой носят и сестры монарха. Стала Лалла Сальма появляться и

на некоторых протокольных мероприятиях. Меня ей представили на упомянутом приеме в честь Ж. Ширака, где мы непринужденно перекинулись несколькими любезными фразами. В ходе самого же ужина я в основном был увлечен беседой со своей соседкой по столу, которой оказалась жена известного французского писателя Мориса Дрюона. Когда трапеза закончилась и все гости вышли в сад, она познакомила меня и с самим мэтром. Первыми его словами были:

– Вы знаете местные порядки, господин посол, сейчас-то, наконец, закурить можно будет?

В ответ я немедленно достал пачку сигарет. С облегчением затянувшись, Дрюон рассказал мне, как он недавно принимал в своем замке Президента России во время его визита во Францию и какое доброе впечатление у него осталось от беседы с В. В. Путиным.

Вернемся, однако, к продолжению описания марокканских кушаний. К самому «парадному» блюду следует, наверное, отнести мешуи. Это вообще-то целиком приготовленный на вертеле барашек, а вот достаточно правильное определение к нему подобрать довольно трудно. Жареный? Тушеный? Пожалуй, нечто среднее между этими понятиями.

Сначала баранью тушку обильно смазывают сливочным маслом, натирают ароматичными травами и помещают в некий «тандыр», где вокруг нее равномерно раскладываются древесные угли. После нескольких часов неторопливого томления (по ходу его барашка регулярно поворачивают, поливают соленой водой и тем же растопленным сливочным маслом) мясо становится таким мягким, что легко отделяется от костей даже не ножом, а просто ложкой (хотя по традиционным правилам его надо бы было брать просто руками). А вышеупомянутые салаты служат как бы гарниром к нему.

Особое место на марокканском столе отводится пастийе – некоему национальному слоеному пирогу из тонких, почти прозрачных листиков теста и разнообразнейшей начинки: от рыбной до сладкой, по виду и вкусу больше всего напоминающей обычное сгущенное молоко. Самой знаменитой является пастийя с мясом лесных голубей, хотя в простых вариантах его с успехом заменяет и курятина. В начинку пастийи из рыбы и морепродуктов добавляют мелкую рисовую лапшу. Весьма необычным в этом закусочном условном «Наполеоне» является то, что он, как и сам этот торт, сверху густо посыпается сахарной пудрой с корицей. Поначалу я, как и многие другие, довольно долго не мог привыкнуть к этому весьма необычному для наших вкусовых ощущений сочетанию и потихонечку старался соскрести

вилкой эту сладкую «посыпку». Потом постепенно привык, даже нравиться стало.

Тажин, наряду с пастийей, я бы также назвал одним из наиболее популярных блюд в марокканской национальной кухне. В принципе – это разновидность рагу из кусочков (чаще всего с косточками) телятины, баранины, а также колбасок и фрикаделек из них или из птицы и даже из рыбы с различными овощами и специями. Свое название оно заимствовало от одноименной посуды, в которой его изготовляют. Состоит она из двух частей: круглого сотейника с низкими бортиками, который закрывается высокой конусообразной крышкой. В ней-то и кроется основная специфика изготовления тажинов – считается, что под «колпаком» такой формы рагу лучше всего сохраняет все душистые ароматы своих ингредиентов.

Сам по себе изначальный кускус, давший название всему блюду – это широко распространенная не только в Марокко, но и других странах Магриба своеобразная пшеничная гранулированная крупа. Сейчас она все больше изготовляется промышленным методом (ее теперь можно спокойно купить и в московских супермаркетах). Таким образом, уходит в прошлое традиционное трудоемкое искусство, когда арабские домохозяйки делали ее вручную, тщательно «перемалывая» в смоченных соленой водой ладонях крупинки дробленой пшеницы и муки.

Горячее же кушанье кускус готовится в специальной посудине, так и называемой – «кускусница». Она представляет собой двухэтажное сооружение: в нижней кастрюле варятся мясо (чаще всего баранина) и овощи, а на пару от них в плотно прилегающей верхней – та самая крупа. При подаче на стол они меняются местами – крупа выкладывается первой на дно глубокой фаянсовой (на королевских обедах серебряной) миски, затем на нее кладется мясо и на самый верх «художественно» выкладываются овощи.

Поскольку, как видно, перечень блюд, подаваемых у короля, не слишком обширен, у его подданных, даже высокого ранга, он еще короче (речь, разумеется, идет лишь об официальных лицах, а не об угощениях в домах у местной богатой публики – там они разворачиваются во всю ширь). В подтверждение сказанного привожу последний пример. Вот меню обеда, устроенного министром иностранных дел М. Бенаиссой в честь Е. М. Примакова: марокканский салат, рыба по-марокканси (отварная целиком на «подстилке» из овощей), тажин из цыпленка, кускус с овощами, торт-мороженое. По другим, более обыденным поводам в том же МИДе ограничиваются подачей одной закуски, одного горячего и десерта.

И последнее о застолье в Марокко. Внимательный читатель, видимо, заметил, что у меня нет ни единого упоминания о подаваемых напитках. Объяснение простое – все перечисленные вкусные блюда приходилось запивать различными соками и минеральной водой, а поведать о последних что-либо занятное у меня как-то не очень получается. Могу лишь отметить, что в целом в королевстве, которое является мусульманской страной, царят достаточно либеральные и «мягкие» порядки. Все виды спиртных напитков, как импортного происхождения, так и вина местного производства, имеются в меню ресторанов и свободно продаются в супермаркетах (там, правда, они обычно находятся в отдаленной секции и оплачиваются через отдельную кассу). Более того, даже в домах тех же высокопоставленных государственных служащих их нередко предлагают по полной выкладке, но только во время тех встреч, которые носят частный характер.

Не успел толком закончить предыдущий абзац, как в голову начали лезть всякие другие схожие эпизоды, связанные с темой «трезвенности» на официальных мероприятиях. В частности, на тех, которые организуются индийцами, как у себя в Дели, так в и зарубежных столицах, в том числе в Москве.

Индия, в отличие от Марокко, является светским государством, хотя в нем и проживает добрый миллиард верующих разных конфессий, тех же мусульман более ста миллионов. Однако традиция воздерживаться от подачи спиртных напитков в ходе торжественных церемоний с религиозными запретами напрямую не связана. Как мне объясняли, своими корнями она уходит во времена Махатмы Ганди и в значительной мере является желанием проявить некую скромность, если не сказать аскетизм, присущий натуре этого борца за независимость Индии от британского владычества.

Надо заметить, что сами индийские хозяева стараются в подобных случаях слегка «облегчить» жизнь своих приглашенных и не ставить их в положение гостей, присутствовавших на ежегодной панихиде у вдовы уездного предводителя, так красочно описанной в рассказе А. П. Чехова «У предводительши». Для тех, кто подзабыл, напомню вкратце содержание чеховской юморески.

После панихиды гости переходили завтракать к богато накрытому столу, на котором, цитирую: «…есть все, что только могут дать флора и фауна, сверхъестественного же в нем разве только одно: на столе есть все, кроме… спиртных напитков». Несчастные завтракающие, «всплошную состоящие из отчаянных пропойц и выпивох», вынуждены были постоянно выходить то в прихожую за носовым платком или совместно посмотреть на

купленную одним из них шубу, то в конюшню за забытым портсигаром. Возвращались они оттуда с маслеными глазками и тотчас же с аппетитом набрасывались на еду.

Вспомнив сюжет этого рассказа, перенесемся в июнь 1994 года в посольство Индии в Москве, где организован торжественный банкет по случаю визита в Россию премьер-министра П. В. Нарасимхо Рао.

Как и у предводительши, столы там ломились от сервированных яств: присутствовали и наши традиционные икра, семга, осетрина, а также, естественно, всевозможные индийские блюда, приготовленные бригадой поваров специально прибывшей из Дели. Из-под полотняных тентов, натянутых в посольском саду, разносился дразнящий аромат лепешек, цыплят, рыбы, овощей, жарящихся на древесных углях в «тандури» – индийской разновидности среднеазиатского тандыра. Постоянно снующие официанты разносили подносы с бокалами сока, оранжада и даже кока-колы, которые почему-то особого энтузиазма у присутствующих не вызывали.

В какой-то момент, когда я грустно ковырял вилкой в горке наложенных на тарелку деликатесов, мимо пробежал крайне озабоченный индийский посол Роннен Сен. Мы с ним были давнишними приятелями, познакомились еще в его первый заезд в Москву в середине восьмидесятых годов. Он тогда был советником по политическим вопросам посольства Индии, я заместителем начальника отдела Южной Азии МИД СССР, и нам довелось немало вместе потрудиться над подготовкой проектов различных советско-индийских деклараций и прочих документов, подписание которых всегда приурочивалось к проведению визитов на высшем уровне. Несмотря на занятость, Ронни все же нашел минутку, чтобы быстро шепнуть мне:

– Юрий, поднимись в первый зал посольских помещений, выходящий в сад. Там слева увидишь небольшую дверцу, ведущую в темную комнатку наподобие кладовки. Рекомендую тебе туда заглянуть, можешь и кого-то из своих друзей прихватить.

К рекомендациям посла я всегда относился с должным вниманием и уважением. Сначала отправился на разведку один. Нашел искомую дверцу, отворил: там действительно была кладовка с длинными полками по стенам, на которых теснились разнообразнейшие бутылки. Сначала, как Луи Пастер, проверил содержимое одной из них на себе, благо для проведения опыта и необходимая посуда в наличии имелась: шеренги чистых рюмок и стаканов. Немного позже, убедившись, что вреда от выпитого нет, разве лишь аппетит появился, пригласил посетить «погребок»

и нескольких своих приятелей. Как рассказывали знакомые индологи, обустройство подобных т. н. «боковушек» для жаждущих гостей является в Индии весьма распространенным явлением на разного рода торжествах, включая, например, даже такие, как свадьбы, проходящие по индуистским канонам.

Вместе с тем необходимо признать, что подобные «вольности» все же не допускаются на официальных мероприятиях, проводимых в ходе визитов высоких иностранных гостей в Дели. Могу с уверенностью подтвердить сей прискорбный факт как очевидец, побывавший на них неоднократно. Чуть отвлекаясь от сюжета, хотел бы походя упомянуть, что меня нередко спрашивали:

– Ты ведь вроде бы довольно часто бывал в Индии, небось, много интересного удалось повидать?

– В количественном отношении, пожалуй, не так уж и мало, – отвечал я, – так сразу и не сосчитаешь, где-то раз пятнадцать-восемнадцать. А вот касательно второй части вопроса должен с огорчением сознаться, что поездить по этой стране практически не пришлось. Почти все время проводил в Дели, где у меня, можно сказать, было два «родных дома» – наше посольство и местный МИД. Вот уж с ними-то я знаком досконально. Бывал и в других министерствах и ведомствах, гостевых резиденциях и прочих «казенных» заведениях. Кроме столицы, посещали только несколько раз Бомбей, в основном для встреч с деловыми кругами. По-настоящему повезло лишь пару раз, один из них с Б. Н. Ельциным, когда посчастливилось слетать на «спецбортах» в Агру и воочию полюбоваться Тадж-Махалом. Полностью согласен с теми, кто называет этот мавзолей восьмым чудом света!

А теперь возвращаюсь назад к индийскому застолью. Снова разложил перед собой пасьянс из карточек-меню, захваченных на память из Дели с различных банкетов, ланчей, обедов и ужинов. Среди них имеются «именные», т. е. с напечатанным текстом, в честь кого они давались: Б. Н. Ельцина и В. С. Черномырдина, подзабытых теперь Г. Э. Бурбулиса и В. Ф. Шумейко, моих мидовских руководителей А. Л. Адамишина и Н. П. Фирюбина, а также ряда других. Есть и много «безымянных» меню, просто с перечислением подаваемых угощений, а по какому поводу довелось их отведать, сейчас и не припомнишь. Да это, впрочем, особого значения и не имеет. Посмотрим лучше, что же их объединяет помимо отсутствия спиртных напитков.

Первое, что бросается в глаза, это наличие выбора из двух отдельных ассортиментов блюд: обычных и вегетарианских. Самые разнообразные овощи, правда, достаточно широко

присутствуют и в первом «списке». Помимо привычных томатов, огурцов, баклажан, кабачков, подается также множество кушаний, приготовленных на базе чечевицы, гороха, фасоли и прочих бобовых. На столах расставлены овощные и фруктовые соуса типа «чатни» (сладковатая и вместе с тем жгуче острая смесь из засахарено-маринованных кусочков фруктов, например, манго). Некоторые блюда носят общее для обеих меню название – кебаб, но в одном случае эти котлетки сделаны из фарша баранины или курятины, а в другом из сои.

Прощальный обед в Коломбо в честь посла СССР.

В качестве еще одной характерной особенности (Восток есть Восток) я бы назвал значительно большее количество сервируемых блюд, чем на аналогичных европейских обедах. Доминируют среди них, конечно, национальные, но и условно «международные» тоже встречаются. Так, к примеру, на банкете в честь Б. Н. Ельцина гостей помимо прочих, чисто индийских кушаний, угощали супом-кремом из спаржи, рыбным филе по-флорентийски, сюпремом из цыпленка с картофелем «дофин» (шарики из пюре, запеченные в духовке), жареным барашком с рисом и ванильным мороженым под шоколадным соусом.

Надо сказать, что Борис Николаевич ко всем этим яствам отнесся весьма пренебрежительно и, насколько я заметил, практически не прикоснулся ни к одному из них. Якобы крайне заботящиеся о его здоровье врачи запретили ему даже попробовать незнакомую пищу. Ручаться за подлинность этой

информации я, разумеется, не берусь. Могу лишь добавить, что где-то на следующий день состоялся ланч в одном из ресторанов, организованный индийскими деловыми кругами. На мой взгляд, подбор блюд там был гораздо менее интересным, чем накануне вечером. Однако, поскольку это мероприятие не попадало в разряд государственно-официальных, на нем подавалось сухое французское вино. Я бы его к числу особо высококачественных не отнес. Но Президент, как выяснилось, придерживался другого мнения:

– Хорошее тут у вас вино, – то и дело слышались зычные возгласы из-за его стола, – налейте-ка мне, пожалуй, еще немного.

Заканчивая на этом с индийскими «питейными порядками», отмечу, что на соседнем острове Цейлон (по преданиям он когда-то составлял одно целое с Индостаном) каких-либо строгих табу на употребление спиртных напитков не существует. Не знаю, как сейчас, но в те времена, когда мне довелось работать в Шри-Ланке, ее жители – от простого люда до государственных сановников – могли их спокойно употреблять в часы досуга, которым они, кстати, отнюдь не были обделены.

По утверждениям самих ланкийцев их страна тогда занимала первое место в мире по количеству выходных дней. Поясняю: в их число, помимо обычных суббот и воскресений, входили два ежегодных национальных праздника, 8 марта и 1 мая, Рождество и Новый год. Но кроме этого, нерабочими были и ежемесячные «пойя» (полнолуние), и все основные религиозные праздники, будь то буддийские, индуистские, мусульманские или христианские – причем для всех, а не только для лиц того или иного вероисповедания. Так что свободного времени для того, чтобы посидеть за праздничным столом, у каждого ланкийца было в избытке, а вот необходимыми финансовыми средствами на это обладали немногие.

Но у нас-то речь как раз идет о застолье на высоком уровне, а тут есть о чем вспомнить. Скажу сразу, что с Президентом страны мне приходилось встречаться довольно часто, но только на деловых беседах, на которых кроме чая с национальными сладостями ничего другого не предлагали. Нередко бывал вместе с ним также на разного рода публичных манифестациях, но там никаких угощений и вовсе не подавалось.

Зато, наверное, не было ни одного члена кабинета министров, с которым не удалось бы тесно пообщаться, сидя вокруг богато накрытого обеденного стола. Все протокольные мероприятия с их участием можно подразделить на две основные категории: традиционные обеды и ужины, а также весьма

распространенные во многих азиатских странах «buffets-dinners». За ними у нас сейчас закрепилось название «шведский стол» – подходи к нему с пустой тарелкой и накладывай на нее по своему вкусу и аппетиту понравившиеся блюда.

Меню сервируемых кушаний в ходе «обедов-буфетов» не предлагают, соответственно нет их в наличии и в моей коллекции. Ну да это не беда – можно их описать и по собственной памяти. На длинных столах располагались на газовых горелках два-три десятка прямоугольных посудин из мельхиора, закрытых крышками. Перед каждой была помещена табличка с наименованием того, что в ней содержится. Весьма полезная вещь на мой взгляд – без нее было бы трудно распознать, что же тебе довелось отведать: говядину или баранину, свинину или курятину, рыбу или кальмаров. Ничего удивительного в этом нет – попробуй-ка разберись в том, что именно ты ешь, если у тебя во рту полыхает подлинный пожар.

Ланкийская национальная кухня, наряду с южноиндийской, относится к одной из самых острых в мире. Самым распространенным в ней блюдом является карри, которое готовится из всех мыслимых и немыслимых продуктов. Как и в случае с кускусом, некоторую путаницу вносит наличие здесь двух родственных понятий: порошка «карри» (это англоязычное звучание, а в местном наименовании произносится как «кари»), смешанного из набора различных молотых специй и приправ, включая жгучий красный перец, и самого одноименного кушанья, в которое щедро кладется эта самая «взрывоопасная» смесь.

Для того, чтобы слегка смягчить вкус любого карри, будь он изготовлен из цыпленка, неких мясных тефтелек, рыбы или просто овощей, в него почти всегда добавляется кокосовое молоко. Ну и, конечно, неотъемлемым гарниром к карри является рис, без которого человек средней «закалки» вряд ли смог бы проглотить даже минимальную дозу подобной «огненной» пищи.

До приезда в Шри-Ланку я относил себя к ее любителям, но за три года, проведенных там, осознал, что глубоко заблуждался. Знаменитая сегедская уха в Венгрии или доброе харчо в деревенском ресторанчике под Боржоми, которые я раньше воспринимал как достаточно острые блюда и гордился тем, что доблестно справлялся с предложенными внушительными порциями, с тех пор кажутся мне пресным диетическим «пустячком».

У ланкийского МИДа, также как у других правительственных учреждений в Коломбо, своих помещений с кухней и собственными поварами не было. Поэтому все официальные протокольные мероприятия их руководство устраивало в

ресторанах. Как правило, это были те, которые в изобилии имелись при столичных отелях, в том числе принадлежавших крупным международным сетям.

Перебрав внушительную стопку карточек-меню из этих заведений, почти наугад (все они весьма схожи) выбрал в качестве образцов несколько штук из ресторанов при «Хилтоне», «Рамада Ренессанс» и «Ланка Оберой». Ланчи и ужины, устроенные министрами иностранных дел, плантаций, торговли и судоходства, а также некоторыми другими. Среди них попались и парочка обедов, данных в честь наших делегаций: Верховного Совета СССР и Союза Советских Обществ Дружбы.

Первое, что сразу бросается в глаза – это наличие значительного числа блюд из рыбы и морепродуктов. Причина их широкого подбора вполне объяснима: Шри-Ланка как-никак, все же представляет собой островное государство. Так, на закуску чаще всего предлагались авокадо с креветками или, например, горячий салат из запеченных даров моря. Суп из спаржи с мясом крабов, просто суп с крабами и яичной заправкой или даже некий «суп-гуляш» с креветками.

В целом, надо заметить, весьма характерным для подобного рода «люксовых» ресторанов, причем не только в Шри-Ланке, но и во многих других азиатских странах, является определенное смешение интернационального метода приготовления блюд с местными традициями, придающее им национальный колорит. Например, омаров в ланкийском «Хилтоне» подавали как целиком в остром чесночном соусе, так и кусочками «по-сычуански», фаршированные клешни крабов все в том же остром соусе, а тушеных каракатиц вместе с китайскими древесными грибами. Крупные розовые креветки бывали изготовлены «по-дьявольски» (представляете, сколько жгучего перца надо было на них извести, чтобы они заслужили такое название) или в кисло-сладком соусе. Иногда, правда, встречались и чисто европейские рецепты: лангусты или натуральные котлетки из мяса крабов, скромненько, но со вкусом сервированные под незамысловатым соусом на основе французского Шампанского.

Про рыбные блюда в ланкийских ресторанах рассказать не так уж и просто. Прежде всего в силу того, что следовало бы быть не любителем-кулинаром, а специалистом в области ихтиологии. Мне уже доводилось упоминать, что многие виды рыб, выловленных в теплых краях, не имеют близких аналогов среди тех, которые водятся в северных широтах. Да к тому же и само свое наименование они часто носят сугубо местное. Поэтому читателю остается только поверить мне на слово, что, например, сир или гарупа, широко распространенные в прибрежных водах

Шри-Ланки, можно смело отнести к весьма достойным их представителям. С кулинарной точки зрения, разумеется. Всегда свежайшее филе этих рыб либо слегка «прихватывалось» на сильном огне, либо наоборот – жарилось во фритюре до образования хрустящей корочки. А далее его сопровождали все те же разнообразные соуса: чаще всего уже не раз встречавшийся кисло-сладкий или какой-нибудь другой, будь то на базе зеленого перца или на основе специально приготовленного лимонного масла.

Преобладание морепродуктов в ресторанных меню Коломбо отнюдь не означает, что там с пренебрежением относятся к мясным блюдам. Во все тех же нескольких «памятках» мне встретились ломтики свинины в чесночном соусе, «хрустящая» говядина в коричневом соусе, филе ягненка с картофелем по-лионски и зеленой фасолью, эскалоп из куриной грудки с изюмом и томатно-сливочным соусом, телячьи медальоны с рагу из гибискусов. Признаюсь откровенно, был вынужден заглянуть в энциклопедический словарь для выяснения, что представляет собой этот загадочный гарнир. Теперь и сам буду знать: существует около 250 разновидностей этих растений из семейства мальвовых, произрастающих в основном в тропиках.

После всей этой изысканной экзотики остановлюсь вкратце на гораздо более прозаической и близкой натуре русского человека сербской кухне. За время работы в Югославии мне довольно часто доводилось выступать по местному телевидению. Однажды был отснят целый фильм – интервью продолжительностью более часа, в ходе которого мне пришлось отвечать на десятки разнообразных вопросов. Некоторые – наиболее серьезные – были переданы мне заранее, на другие – «спонтанные» – надо было давать ответ немедленно, не имея ни минуты на размышление. Одним из таковых был следующий:

– Как вы полагаете, господин посол, между сербами и русскими имеется много общего?

Без особых колебаний высказал мнение, что схожих черт в характерах у нас имеется немало. Сразу же меня попросили привести в подтверждение этого тезиса какой-нибудь конкретный пример.

– Пожалуйста, – согласился я, – вот вам один, который мне, как говорится, с ходу пришел в голову. Он при этом имеет, на мой взгляд, как положительную, так и отрицательную стороны. И мы, русские, и вы, сербы, по натуре очень гостеприимные люди и, что греха таить, являемся большими любителями посидеть с друзьями за хорошо сервированным столом. Я бы все же отнес эту традицию к нашим общим плюсам. Но иногда случается, что и

мы, русские, и вы, сербы, *слишком уж* любим посидеть с друзьями за этим самым столом. А вот это, наверное, скорее пойдет нам в минус.

Действительно, у братьев славян, к коим, как известно, относятся сербы и черногорцы, сама по себе идея пропустить стаканчик-другой чего-либо крепенького обычно резкого отторжения не вызывает. У некоторых она иногда появляется и в весьма раннее время. Даже во время натовских бомбежек Югославии определенная часть ее жителей, оправившись от первого шока, впоследствии не сочла их достаточным поводом для того, чтобы отказаться от привычки начинать рабочий день с похода в излюбленное кафе. Проезжая по утреннему Белграду буквально через несколько часов после очередного массированного ракетно-бомбового удара, своими глазами видел немало людей, расположившихся за вынесенными на улицы столиками. Как и всегда, там перед ними стояли чашечка крепкого горячего кофе, а рядом с ней рюмочка какого-нибудь также крепкого, но, правда, уже охлажденного национального напитка (подробнее об их разновидностях упоминается в главе о «воде жизни»).

При всем уважительном отношении сербов к крепким спиртным напиткам нужно, видимо, отметить, что славянскую душу не зря-таки называют загадочной. Мы вроде бы тоже исконные славяне, однако нам и в страшном сне не приснится, как наши южные сородичи «издеваются» над своими весьма неплохими сухими винами. Сербы, разумеется, пьют их и в чистом виде, но частенько, особенно за долгой дружеской беседой, обильно разбавляют водой: красные обычной, а белые газированной, причем не из бутылок, а исключительно из сифонов. Первый напиток именуется у них «бевандой», а второй «шприцером».

Не знаю, в какой стране – у нас или в Югославии, – родился следующий анекдот, связанный с этим «варварским» обычаем, (само собой разумеется, на взгляд нормального российского потребителя – французы и не такое вытворяют). Позволю себе его рассказать.

Приехала группа югославов в Москву и отправилась вечерком посидеть в ресторанчик. Ну, это-то нам всем понятно – командированные все ж люди, как же иначе. Но вот там-то они крайне удивили обслуживающего их официанта, заказав ему эту самую «беванду» и растолковав, как она делается. Понятное дело: пожелание клиента, да еще иностранного – это почти закон, «беванда» так «беванда», знай только подноси. Покинули ресторан югославские гости под самое закрытие, оставшись

весьма довольными российским сервисом. А утомленный официант встретился на кухне со своими коллегами.

– Ты, что это, Вася, таким пришибленным и растерянным выглядишь, – спрашивают они у него, – клиенты, что ли, капризные попались?

– Да нет, – отвечает тот, – нормальные мужики, только странные какие-то: все свою «беванду» спрашивали. Как выяснилось, это именно тот самый напиток, который я почти всегда и раньше подавал, но вот то, что мне за него такие щедрые чаевые отвалят, и предположить никогда не мог!

С употреблением «шприцера» у сербов нет-нет, да и возникают неожиданные трудности сугубо практического порядка. Об этом, в частности, нам поведали в городе Нише, где после долгих деловых бесед мы дружески поужинали с членами местного руководства. В их изложении выглядело это приблизительно так:

– Собрались мы с приятелями смирненько посидеть в ресторанчике, обсудить всякие животрепещущие проблемы. Заказали, как и водится, парочку бутылок белого вина и сифон с содовой. Поговорили, поговорили, глянь: вода есть, вина нет. Ничего не поделаешь – пришлось попросить принести еще вина. Проходит какое-то время, смотрим: теперь вино есть, воды нет. Дайте-ка другой сифончик, говорим. И так до самой поздней ночи – ну никак не удавалось, впрочем, как и всегда, подобрать правильные пропорции!

Здесь мне, вероятно, снова надо принести извинения перед читателем за отклонение от заявленного сюжета относительно угощений у представителей высшей власти. Каюсь, виноват, хотя и заслуживаю снисхождения. Причина моей очередной «недисциплинированности» весьма прозаична – просмотрел пухлую пачку карточек меню из Белграда, а их у меня, пожалуй, побольше чем из любой другой страны, но ничего особо примечательного в них не обнаружил.

К сожалению, в основном в них числятся не традиционные местные блюда, а некие условные «международные». Поэтому приведу всего лишь несколько примеров меню, выбранных из числа тех, что уже изначально были отпечатаны на русском языке. Это не потому, что, честно говоря, сербский язык начал понемножку подзабывать (хоть практики и нет, но гастрономическую-то лексику я еще хорошо помню), а просто по причине элементарной лени. К чему зря время на перевод тратить, если почти все подававшиеся блюда выглядели примерно одинаково.

Судите сами. Вот первое меню: негушская сырокопченая

ветчина (возможно, она и уступает по качеству знаменитому испанскому хамону или французской из Байонны, но тоже представляет собой весьма деликатесный продукт), крем-суп из спаржи, телячья вырезка, салаты, парфе (десерт французского происхождения из замороженных сливок с разными наполнителями). Следующее: холодная закуска, бифштекс «Монтекарло» (так в тексте), овощной салат, пирог с яблоками. Вот еще одно немного побогаче: холодный ростбиф, фаршированные холодные овощи, сырный пудинг, баранья лопатка, медальоны из индейки, салаты, парфе с лесными орехами. И в заключение: закуска «Панорама» (все та же сырокопченая ветчина, сыр, овощи), грибной крем-суп, шпигованная телятина в соусе, витаминный салат, торт с каштанами. Больше читателя простым перечислением блюд утомлять не стану, но сделаю некоторые пояснения.

Все вышеприведенные меню взяты с официальных обедов и ужинов, организованных в основном министрами, прежде всего министром иностранных дел. Как видно, среди сервированных кушаний, а приготовлены они обычно, надо признать, были отменно, ни разу не встретилось ни одного рыбного. С одной стороны, это, конечно, случайность (в некоторых меню «дежурные» жареные форель или судак иногда попадаются), а с другой – логичная закономерность. Сербы – прежде всего «мясоеды» и к рыбе относятся без трепетного пиетета.

Весьма популярной обыденной едой в Сербии являются чевапчичи (маленькие колбаски из тщательно вымешанного говяжьего фарша) и плескавица (тоже из фарша, но уже разделанного в виде круглых плоских котлеток). И те и другие жарятся на гриле и могут, естественно, служить самостоятельным блюдом. Но иногда они входят в подвижной состав «лесковацкого воза» – т. е. «поезда из города Лесковац». Так именуется обильное горячее ассорти из набора мясных блюд. В отдельных случаях его «локомотивом» служит «карагеоргиевский шницель» (Карагеоргий – руководитель первого сербского восстания против османского ига и основатель одноименной княжеской, а затем королевской династии). Изготовляется этот «родовитый» шницель из солидного шматка свинины, в середину которого закладывается порция каймака. Затем он панируется в сухарях и также в принципе должен бы жариться на древесных углях, однако сейчас все чаще попадает на обычную сковородку, а затем на плиту.

У меня практически нет карточек-меню с мероприятий, данных Президентом сначала Сербии, а позднее Югославии С. Милошевичем. А они представляют собой тему для отдельного разговора. За четыре года, проведенных в этой стране, мне

доводилось «преломить с ним хлеб» не один десяток раз. Не было, наверное, такого времени, включая период бомбежек, чтобы Белград ежемесячно не посещали какие-нибудь высокопоставленные делегации из Москвы. Почти всегда их (в сопровождении посла, как это и положено) принимал и сам С. Милошевич. Однако в программах визита, за редким исключением, никаких официальных обедов или ужинов от его имени обычно не фигурировало.

Это отнюдь не означает, что Президент страны пренебрегал гостеприимными традициями сербского народа. Скорее наоборот – он им следовал с гораздо большей тщательностью, чем его министры. Просто происходило все это несколько иначе, без строгого соблюдения привычных правил международного протокола.

Аудиенция иностранных визитеров у главы государства начиналась с деловой беседы в приемном зале его резиденции в «Белом доме» (как видите, он наличествует не только в Вашингтоне, но и в Белграде). Затем в какой-то момент, если он наступал, разумеется, поскольку это не всегда случалось автоматически, С. Милошевич предлагал своим гостям переместиться для продолжения разговора в соседнюю столовую, где их поджидал уже накрытый стол.

Вот там-то присутствовал широкий выбор национальных сербских блюд. Почти всегда в качестве горячей закуски подавали гибаницу – слоеный пирог из тонких слоев теста, щедро нафаршированный свежим сыром и каймаком. Можно было отведать и сармицы – небольшие голубцы из капустных или виноградных листьев, и пихтию – разновидность знакомого нам холодца с «реном» (почему-то у сербов первая буква в слове хрен отсутствует). Другое дело, что толком попробовать все эти вкусно приготовленные блюда не всегда получалось, поскольку деловые переговоры за обеденным столом не прекращались. Более того, иногда именно в этой непринужденной обстановке обсуждались и самые деликатные или сложные вопросы. Политических проблем я, как было изначально заявлено, в данном повествовании не касаюсь, а посему и примеров в подтверждение сказанного приводить не буду, хотя и есть о чем вспомнить.

На беседе с Президентом Югославии С. Милошевичем.

К числу стран, проходящих в моем рассказе по разряду «как это происходит у них», придется, видимо, отнести теперь также и такие, как Узбекистан, Такжикистан и Туркменистан. Они мне достаточно хорошо знакомы (в том числе и с кулинарной точки зрения), поскольку в первые годы после распада Советского Союза их по территориальному признаку «зачислили» в наш департамент Западной и Южной Азии. Лишь позднее они по праву перешли вместе с другими государствами СНГ в соответствующее одноименное подразделение МИДа РФ.

Чаще всего на высшем уровне среднеазиатскую кухню (кстати, весьма мною уважаемую в целом) мне доводилось вкушать во время ужинов, утраиваемых в Душанбе таджикским Президентом Эмомали Рахмоновым (уж извините, что я называю его по старинке, поскольку ныне он стал именоваться Рахмоном). С продовольствием в республике дела в те времена обстояли далеко не блестяще, но в гостевой правительственной резиденции столы всегда накрывались щедро. Отпечатанные меню сервируемых блюд там не клались, поэтому перечислю вкратце лишь те, которые отложились в памяти.

Сначала предлагались разнообразные холодные закуски, среди которых я с удовольствием отдавал должное любимой вяленой колбасе из конины – казы. Обычно подавались горячие пирожки с бараниной (по привычке называю их самса, хотя вроде бы по-таджикски правильнее будет самбуса) и, конечно, ароматнейший плов и шашлыки с пылу, с жару. Из спиртных напитков употребляли в основном водку, однако пили ее с «подачи» Президента довольно оригинальным способом. Перед

каждым гостем стояли блюдечки с половинками сочных и не очень кислых таджикских лимонов. Водка наливалась до половины довольно больших рюмок, а в нее полагалось отжать, не экономя, внушительную дозу лимонного сока из этих самых половинок. На мой взгляд, «коктейль» получался очень симпатичный, я нет-нет да и делаю его до сих пор.

Неоднократно приходилось сиживать и в Ташкенте за богато убранным «дастарханом». Все та же пресловутая честность вынудила меня взять это слово в кавычки, поскольку располагались-то мы все-таки не на коврах, а на стульях за самыми обыкновенными обеденными столами. Впервые это случилось еще в ту пору, когда я работал помощником Н. П. Фирюбина. В целом мне за четыре с половиной года довелось немало поездить с ним по белу свету, особенно по Азии, хотя и на другие континенты тоже попадали.

Каждая такая поездка помимо прочего предоставляла, естественно, очередную возможность познакомиться с национальной кухней посещаемой страны. Был я с шефом на домашнем ужине у погибшего позднее в результате покушения пакистанского Президента Зия-уль-Хака или, например, встречал свой очередной день рождения в Луанде. Но стол там накрыли далеко не праздничный, а траурный – поскольку была это поминальная тризна по скончавшемуся Президенту Анголы Агостиньо Нето. Опять я, впрочем, отвлекся, давайте-ка вернемся обратно в Узбекистан.

Николай Павлович, инженер по образованию, в молодые годы был «брошен» в эту республику для оказания профессиональной помощи в становлении там собственной индустрии. Память он о себе оставил самую добрую, в чем я смог убедиться и сам. При полетах в азиатские страны самолет частенько делал часовую техническую посадку в Ташкенте. А там обычно Н. П. Фирюбина встречала чуть ли не добрая половина всего республиканского руководства, а прямо в VIP-зале аэропорта нас поджидало традиционно изобильное узбекское застолье, где присутствовали манты и лагман, самса и шашлыки, ну и, конечно, разнообразнейшие пловы.

Надо заметить, однако, что в недалекие времена на банкетах в Узбекистане случалось и некое смешение национальной кухни с международной. Вот в качестве примера дословное содержание меню одного обеда, устроенного Президентом ныне этого суверенного государства Исламом Каримовым. Холодные закуски: ассорти мясное, помидоры фаршированные, салат, яйцо под майонезом; горячие блюда: суп-пюре, рыба, жаренная на вертеле, баранина жареная с овощами, плов праздничный; десерт:

фаршированные персики, чай черный и зеленый, черный кофе, лепешки патир; фрукты; спиртные напитки: водка, коньяк, шампанское, сухие вина; прохладительные напитки.

А вот в Ашхабаде мне самому побывать все никак не удавалось. Поэтому с туркменской кухней тесно пообщаться довелось только в посольстве этой страны в Москве. Зато был у меня эпизод, когда пришлось непосредственно заниматься «продуктовым» подарком от Президента Туркменистана. Преподнесли его, правда, не мне, а моему в ту пору непосредственному начальнику – заместителю министра иностранных дел А. С. Чернышеву. Как-то раз позвонил он мне домой поздно вечером сразу по прилету из Ашхабада. Вкратце рассказав об итогах поездки, затем несколько обескуражил меня следующим вопросом:

– Слушай, Юра, мне тут прямо перед посадкой в самолет притащили здоровенного свежего осетра, сказали, что это подарок от самого Туркменбаши. Ну и что мне с ним теперь делать, он даже в холодильник не влезает! Может, ты придумаешь, как им распорядиться?

– Для начала попробуй разрезать его на куски и засунуть их все-таки в холодильник, но только не в морозильную камеру, – ответил я, – а завтра с утра на свежую голову решим, что с ним дальше делать.

На следующий день, завершив текущие дела, обсудили возникшую проблему с президентским осетром. Пришли к единому мнению, что съесть его в дружеской компании, разумеется, надо будет, а вот в каком виде – решение этой задачи возложили целиком на меня. В качестве первого шага по окончании работы поехали на квартиру Альберта с тем, чтобы я своими глазами смог посмотреть на предстоящее место «баталии», то есть лично ознакомиться с полученным подарком, а заодно и с наличием необходимого для его изготовления кухонного инвентаря.

Сам по себе осетр действительно оказался достойным представителем своего семейства – недаром его называют царь-рыбой. В Ашхабаде его, наверное, скорее всего пустили бы на шашлыки: слегка замариновали с лимончиком, затем разрезали на продолговатые филейчики и, нанизав их на шампуры, зажарили на углях. А подали бы эти шашлычки с густым и ароматным гранатовым соусом. В нашем распоряжении необходимых технических средств для приготовления такого блюда не было, а посему я решил приготовить туркменскую рыбину на наш русский манер.

После недолгих раздумий порешил сделать из нее рыбную

солянку и жаркое «по-монастырски». Рабочая неделя как раз подошла к концу, и вскоре можно было приступить и к непосредственной реализации задуманного. Я прихватил с собой из дома привычные рабочие инструменты: острый нож, кухонные ножницы, кастрюлю соответствующих размеров и подходящее блюдо для запекания. Закупку нужных продуктов в соответствии с полученным от меня списком взял на себя Альберт Сергеевич (ну, а если честно, его секретарь с водителем).

Об одном из вариантов изготовления рыбной солянки я уже вкратце рассказывал в эпизоде с поездкой на рыбалку под Белградом и повторять не буду, а вот о своем рецепте рыбы «по-монастырски», пользуясь случаем, упомяну. Возможно, он и отличается от классического, но у наших гостей обычно пользуется успехом. Выглядит он следующим образом:

Сырую очищенную картошку режу тоненькими кружками и обжариваю их до золотистого цвета во фритюре. Кусочки рыбного филе (в данном случае это был осетр от С. Ниязова), предварительно сбрызнутые лимоном, обваливаю в панировочных сухарях или в муке и тоже немного «прихватываю» их на сильном огне. Грибы, если есть – свежие, а в ином случае шампиньоны из банок, тоже заранее жарю с луком, присыпаю небольшим количеством муки и обильно поливаю сметаной. Добавляю в них, естественно, соль, свежемолотые перец и мускатный орех. Натираю предварительно также сыр какого-нибудь твердого сорта.

Затем все это слоями укладывается в блюдо для запекания: сначала картофель, на него рыба, потом грибы в сметанном соусе и сверху тертый сыр и немного панировочных сухарей. Для «парадных угощений», а Альберт настоял, чтобы описываемое было именно таким, к рыбе добавляю и мясо крабов из банки. Иногда в виде украшения выкладываю сверху кружочки крутого яйца с положенными на них для цветовой гаммы половинками черных маслин. Преимуществом такого блюда является то, что его можно приготовить заранее и на несколько часов убрать в холодильник, а всего лишь минут за двадцать до подачи отправить в хорошо разогретую духовку.

Два «состряпанных» блюда, хотя и были сугубо рыбными, получились весьма сытными, да к тому же и порции каждому предложены были внушительные. Чтобы не перебивать аппетита и воздать им должное, никаких особых закусок решили не делать, ограничившись лишь минимальным количеством овощных.

Дело было летом, а посему я смог приготовить накануне свои «фирменные» малосольные огурчики. Они у меня обычно получаются довольно недурственными и в охотку

воспринимаются гостями под рюмочку хорошо охлажденного напитка, естественно, не какого-то там сухого вина или шампанского, как сами, наверное, понимаете.

Секрет изготовления моих огурчиков (желательно, конечно, чтобы сами они были маленькими и пузатенькими, а сейчас такие найти все труднее) весьма прост. Главное – не жалеть всяческой травы, чем ее больше, тем лучше: укропа, тархуна, листиков черной смородины, вишни, хрена, а также чеснока. Щедро перекладываете ими огурцы со срезанными кончиками и заливаете их горячим раствором воды с солью – две столовые ложки на литр. Потом на несколько часов оставляете их под гнетом, а на ночь помещаете в холодильник. На следующий вечер свежепросольные, ароматные огурчики уже готовы – извольте закусывать!

У Альберта в день наших «посиделок» сделал я еще баклажаны по одному из самых простых рецептов, которым иногда пользуюсь (вообще-то я этот овощ весьма уважаю и готовлю его самыми разнообразными способами). Нарезал их кружочками, посолил, оставил на полчасика. Потом отжал, пожарил на растительном масле до золотистой корочки и уложил слоями, густо пересыпав каждый мелко порубленными репчатым луком, чесноком, кинзой и петрушкой. В качестве финальной точки – отжал на них сок из половинки лимона.

Ну и, наконец, был у нас еще и самый простой овощной салат из зеленых листьев латука с помидорами и луком под соусом «винегрет». Где-то, когда-то мне, кажется, попадалось упоминание о том, как это французское слово оказалось в нашем кулинарном лексиконе. Но сейчас точно вспомнить не могу, а потому ограничусь лишь разъяснением, что во французском языке «vinaigre» – в буквальном переводе «кислое вино» – означает уксус. Этот продукт во Франции бывает в основном только такого происхождения, а уксуса, сделанного, как у нас, на какой-то химической основе, и вообще не водится. Сам же французский базовый соус «винегрет» мало напоминает собой наш традиционный салат из свеклы, картошки и соленых огурцов, выступающий под тем же именем. У французов он приготовляется из соли, одной четверти уксуса, естественно, винного, и трех четвертей растительного масла, а затем в него по желанию могут добавлять перец, горчицу или порубленную зелень.

Ну вот, я опять ушел далеко в сторону от обедов и ужинов, устраиваемых президентами и министрами, а что касается послов, так до них еще и вовсе не добрались. Обо мне в данном случае речь не идет, поскольку выступаю я сейчас не как человек, имеющий этот высокий дипломатический ранг, а исключительно

во второй своей ипостаси – повара-любителя. Но я ведь недаром ссылался во вступительной главе на авторитетное высказывание В. П. Катаева, который утверждал, что пишет свои воспоминания «как придется, как вспомнится». Не подумайте, ради Бога, что я хоть в малейшей степени пытаюсь поставить мои скромные мемуарные зарисовки даже на приблизительный уровень с творениями признанного мэтра этого жанра. Но вот в самом-то подходе к их написанию могу я последовать его примеру? Будем считать, что таковое не возбраняется. А посему, немного успокоенные данной констатацией, продолжим наше повествование и вернемся к разговору о временно забытых иностранных послах.

Для начала придется еще раз повторить ранее высказанное утверждение, что проведение всякого рода протокольных мероприятий – хорошо это или плохо, но никуда от этого не денешься – представляет собой неотъемлемую часть дипломатической работы.

Не буду особо задерживать ваше внимание на больших приемах «а-ля фуршет», среди которых фигурируют и практически «обязательные» по случаю национальных праздников. Отмечу лишь, что последние устраиваются большие и малые по числу приглашенных лиц, богатые и не очень по количеству предлагаемых угощений. Иногда они носят какой-то своеобразный характер, но чаще всего похожи друг на друга как близнецы-братья. При этом размах подобного рода приемов далеко не всегда совпадает с финансовыми возможностями той страны, национальный день которой торжественно отмечается.

Так, например, в Марокко больше всего гостей собиралось в связи с этим событием в резиденции французского посла. Там они имели прекрасную возможность погулять по аллеям и даже газонам великолепного парка. Правда, многие из них прогуливались и беседовали с пустыми руками – для того чтобы заполучить вожделенный бокал «божоле», следовало отстоять в очереди у одной из бочек, на значительном расстоянии раскиданных друг от друга по обширной территории. Где-то стояли и столики с сырами или колбасно-ветчинной продукцией, однако, когда удавалось их разыскать, они почему-то уже были в основном практически пустыми.

«Оригинальность» приемов в американском посольстве в Рабате заключалась в том, что устраивались они порой в духе загородных пикников, в ходе которых еда и напитки подавались в пластиковых одноразовых стаканах и тарелках. Под незатейливые звуки музыки «кантри», исполняемой любительским оркестриком, гостей щедро угощали гамбургерами и солидными сэндвичами, а

из напитков помимо виски в избытке имелась и кока-кола. Самые обильные угощения обычно предлагались на банкетах у арабских и некоторых азиатских послов, но зато на них гостям за редким исключением приходилось ограничиваться только «неумеренным» употреблением всяческих соков.

В отдельных случаях некоторые послы, в том числе и не из самых бедных стран, ограничивались организацией так называемых «бокалов шампанского или вина», проводимых по упрощенному варианту в дневное время. Обычно же праздничные приемы проходят вечером, с фиксированной продолжительностью в два часа, скажем с 18.00 до 20.00 часов. Такие временные рамки выбираются не случайно. С одной стороны, для многих гостей рабочий день уже подошел к концу и они могут позволить себе слегка «расслабиться». С другой – для немалого числа «несчастных» послов (вот здесь кавычки поставлены весьма условно, зачастую, на мой взгляд, вполне можно было бы обойтись и без них) предоставляется возможность плавно перебраться на какой-нибудь очередной официальный обед. Об этом расскажу чуть-чуть подробней.

Рабочие встречи, проходящие за обеденным столом, для дипломатов высшего звена являются весьма обыденным и привычным делом. Дневные ланчи, именуемые у нас «завтраками» (думается, это не совсем правильно, все-таки в русском языке под таким словом подразумевается сугубо утренняя еда), проходят, как правило, только в мужском составе. Впрочем, вот тут, видимо, мне придется подправить себя, поскольку выбранное определение является не совсем точным. Правильнее было бы сказать не «в мужском составе», а «без жен или супругов».

Женщины в наши времена играют все более заметную роль в мировой политике. Мне доводилось, в частности, присутствовать на переговорах, а иногда и на обедах или ужинах с Индирой Ганди и Сиримаво Бандаранаике, Премьер-министром Пакистана Беназир Бхутто и Премьер-министром Турции Тан-су Чиллер.

Немало представительниц «слабого пола» активно задействовано и в международной дипломатии: есть среди них и министры иностранных дел и, естественно, послы. Последние по сугубо приблизительным, усредненным оценкам, взятым из тех стран, где мне довелось поработать, составляют порядка десяти процентов от общего количества руководителей дипломатических миссий. Правда, надо отметить, что к нам это не относится: суммарное число советских, а затем и российских послов – от А. М. Коллонтай до В. И. Матвиенко – можно легко пересчитать на пальцах одной руки.

Продолжим, впрочем, разговор о рабочих ланчах. Хотя, собственно говоря, о них и рассказать-то особо нечего. Деловые встречи они и есть деловые – о еде и напитках на них особо не беспокоятся. Во время аперитива присутствующие чаще всего просят налить стакан сока или минеральной воды, изредка лишь некоторые позволяют себе бокал пива или сухого вина. Меню самих ланчей в большинстве случаев также выглядят весьма простыми: какая-нибудь закуска, одно горячее блюдо и десерт. Но вот уж чего-чего другого, а серьезных разговоров на них хватает с избытком.

Совсем иначе проходят вечерние обеды – или ужины, как мы их называем на обычном русском, а не на общепринятом дипломатическом языке. Первое отличие заключается в том, что на них практически в обязательном порядке (за исключением тех мероприятий, которые даются в честь приезда официальных делегаций) приглашаются супружеские пары. Соответственно послы женщины приходят со своими мужьями, если те находятся вместе с ними в стране пребывания или вообще имеются в наличии как таковые, что, надо заметить, случается далеко не всегда.

Не сочтите это проявлением мужского шовинизма, но мне порой бывало даже немножечко жаль этих «бедолаг». Да и сами они, как представляется, иногда ощущали себя не совсем комфортно в рамках сложившихся протокольных обычаев. Особенно это проявлялось во время довольно долгих аперитивов, предшествовавших рассадке непосредственно за обеденные столы. Дело в том, что по сложившейся практике гости по ходу частенько делятся на два разных «лагеря». Дипломаты в своем кругу обсуждают всякие текущие вопросы внутренней политики и международной жизни, а их жены собираются вместе и беседуют на другие, более интересные для них темы. Хотя, надо отдать им должное, случается, что и они не прочь поговорить между собой о каком-нибудь политическом событии. Перед бедными «половинами» женщин послов стоит нелегкий выбор, к какой группировке им присоединиться: в дамском обществе им находиться вроде бы как-то не с руки, а скромный семейный статус не особо позволяет на равных участвовать в дискуссиях со всякими там министрами и прочими высокопоставленными деятелями вкупе с главами дипломатических миссий.

Перейдем к другому отличию ужинов от ланчей: сам выбор подаваемых блюд на них, как правило, бывает побогаче, а таким образом и возможности продемонстрировать собственную национальную кухню становятся гораздо шире. Благодаря этому, в частности, мне довелось существенно пополнить свои скромные

познания в данной области, перепробовав множество блюд из разных стран в их истинно традиционном изготовлении. Так, например, в Коломбо было несколько весьма приличных, по нашему мнению, китайских ресторанов, куда мы время от времени хаживали. Однажды я спросил у посла КНР, какой из них, по его оценке, можно считать самым лучшим?

– Да, в общем-то, имеются среди них некоторые, весьма похожие на настоящие, – последовала не очень лестная характеристика, – но все-таки подлинную китайскую еду вы можете отведать здесь только в одном месте – в нашем посольстве.

С такой точкой зрения трудно не согласиться. У всех китайских послов работают исключительно повара, командированные из собственной страны. У нас, впрочем, раньше были такие же правила. Однако в последние годы в небольших посольствах полные ставки поваров урезали, поэтому теперь приходится нанимать либо кого-то из местных жителей, либо просто подыскивать из жен сотрудников такую, которая умеет сносно готовить. Найти же по-настоящему высококвалифицированного российского повара даже в крупную страну и на полную ставку ныне весьма непростая задачка – они сейчас и у себя на родине, без выезда за границу могут зачастую зарабатывать побольше, чем в любом нашем посольстве. К тому же и никаких семейных проблем не возникает: с кем оставить детей, если там нет школы, или кто будет заботиться о пожилых родителях.

Общее количество карточек-меню с обедов и ужинов, проходивших в различных иностранных посольствах, в моей подборке оказалось гораздо больше, чем любых остальных. Но вот то, как их с толком использовать в качестве конкретных иллюстраций, у меня все же вызвало немало недоуменных вопросов.

Прежде всего истоки моих сомнений крылись в том, что фигурирующие в них названия блюд воспроизведены на различных языках, причем иногда исключительно лишь на своих «родных». Правда, надо быть справедливым, случается это все-таки довольно редко. Обычно после упоминания некоего «загадочного» кушанья следует разъяснение, что же оно собой представляет, на английском или французском языке – в зависимости от страны, где проходило данное мероприятие. Но даже подобные подсказки многие возникшие у меня затруднения все равно полностью не устранили.

Почти все обеды и ужины у послов Италии традиционно начинаются с «пасты», или по-нашему, по-простецки – с

макаронных изделий. Я имею в виду, конечно, типичных итальянцев, таких, допустим, как мой где-то мельком уже упоминавшийся приятель Гвидо Мартини. По его заверениям, для обеспечения своих скромных текущих потребностей он вынужден был ежемесячно заказывать из Рима минимум тридцать килограммов различных разновидностей этой самой «пасты». Несмотря на такую «мучную диету», он, тем не менее, долгие годы оставался в прекрасной спортивной форме, регулярно играл в футбол и из каждой очередной командировки привозил с собой новую, все более молодую жену (сначала это была австрийка, затем француженка, с которой мы познакомились в Коломбо, а последнюю – кореянку – встретили в Рабате).

А сейчас, наконец, давайте возьмем парочку первых подвернувшихся под руку меню от итальянских послов. Заглядываем них и, естественно, сразу же обнаруживаем, что на закуску предлагаются «Ravioli al sugo di pomodoro» – с «расшифровкой» на английском языке: «Meat dumplings with tomato sauce». Все те же «ravioli» попадаются и во втором меню, но там уже пояснение дается на французском языке: «Petits carres de pate avec de la viande». Ну и как, по вашему мнению, следовало бы правильно перевести название этого кушанья? Не пельмени же под томатным соусом?

В данном случае, конечно, можно было бы оставить его итальянское звучание на русском языке, благо теперь эти самые равиоли под собственным изначальным именем продаются у нас чуть ли не в каждом супермаркете. Намедни и сам купил полкило «равиолей» – именно так их там обозвали – в соседней кулинарии. На вкус они оказались весьма приличными, но вот на внешний вид почему-то уж слишком напоминали наши обычные небольшие кругленькие пельмени. Тогда, видимо, для их описания следовало бы использовать меню, содержащее перевод на французский язык, согласно которому все те же злосчастные равиоли трактуются как «маленькие квадратики из теста с мясом». Вот это, очевидно, будет поточнее, да к тому же, если от себя еще добавить, что готовятся в Италии эти плоские квадратные пельмешки не только с мясом, но и сыром, и с овощами, да и другими начинками.

Надеюсь, согласитесь теперь со мной, что перевод названий иностранных блюд – весьма неблагодарная задача. А ведь привел я совсем незамысловатый пример, а что уж тогда говорить о всяческих сложных «заморских» яствах, скажем, из Китая, Японии или Кореи. К национальной кухне этих стран, особенно к китайской, я отношусь с большим уважением. Однако глубоко, со знанием дела описывать ее не возьмусь – я все-таки всего лишь

любитель-самоучка в кулинарной науке и на звание подлинного профессионала в данной области отнюдь не претендую. А посему ограничусь лишь некоторыми наблюдениями на сей счет, как и всегда опираясь лишь на то, что сам видел, ну и пробовал, разумеется.

Перебрав пару десятков карточек-меню из посольств КНР, выбрал три штуки из разных столиц: Коломбо, Белграда и Рабата. Все они, начиная с внешнего оформления и заканчивая «съедобным» содержанием, очень похожи друг на друга. Для начала не поленился посчитать в каждом из них среднее количество подаваемых блюд. Получилось где-то от девяти до двенадцати, но это, впрочем, не совсем точно: чаще всего в начале меню обозначены просто закуски, а вот сколько их было и каких – не указывается. А по памяти могу лишь утверждать, что предлагали их всегда в изрядном количестве и к тому же весьма вкусных.

Нам с женой очень нравилась и сама манера их подачи. Чаще всего гостей рассаживали за большие круглые столы – мы их называли «вертушками», поскольку средняя их часть действительно мягко вращалась по кругу. На ней-то и расставлялись блюда сначала с холодными закусками, а затем к ним постепенно добавлялись и горячие кушанья. Очень удобная форма самообслуживания – не надо никуда ходить, как на «шведских столах», сидишь себе спокойненько да время от времени «подкручиваешь» поближе к себе какое-нибудь еще непопробованное блюдо или берешь добавку того, которое особенно пришлось по вкусу.

Определенной особенностью китайских карточек-меню является то, что в них мне никогда не встречались национальные названия блюд, написанные латинскими буквами. В некоторых, правда, присутствуют иероглифы, но это, скорее всего, делалось сугубо для своих сотрудников или редких гостей-синологов. Обычно же в них содержится разъяснение того, что предстоит попробовать, на французском или английском языке (это в тех странах, где я работал, в Москве, разумеется, их пишут на русском, а где-нибудь в Риме на итальянском). Вот эти три упомянутые меню, которые я привожу в качестве примеров в подтверждение сказанного.

Первое меню ужина, устроенного китайским послом в Коломбо 30 марта 1989 года. Оно целиком на английском языке, без всяких иероглифов: закуски, суп «три наслаждения» (какие именно, не уточняется), рыба в кисло-сладком соусе, соте из тигровых креветок, грибы (как правило, это бывают черные древесные, т. н. «сянгу») с гарниром, пюре из красной фасоли в

оболочке из взбитых белков, соте из соевого творога, жареный рис с гарниром из овощей, «весенние рулетики», пельмени (ну, как иначе прикажете их перевести!?), сваренные на пару, фрукты, мороженое.

Следующий ужин был устроен послом КНР в Белграде 15 июля 1997 года. Его отличительной чертой является то, что в нем как раз перечислены холодные закуски: заливная рыба, рыба под кунжутным соусом, цыплята, сырокопченая ветчина, овощи. Далее следуют: суп из «морских ушек» (разновидность маленьких съедобных ракушек) с ростками бамбука, креветки, ломтики цыпленка в соусе чили, жареная говядина (тоже, разумеется, нарезанная тоненькими полосками), жареный рис с яйцом, суп из лотоса, мороженое и фрукты.

И последний пример китайского ужина, данного в Рабате 20 августа 2003 года. В его меню уже присутствуют иероглифы, за которыми следует перевод на французский язык: закуски, суп из «даров моря», креветки, кусочки запеченного окорока, рыбные котлетки, сезонные овощи, жареный рис с «тремя наслаждениями», «весенние рулетики», фрукты.

Я не случайно указал даты всех трех обедов – между ними прошло почти пятнадцать лет. Состоялись они в разных странах, устраивались разными послами, а ведь все равно как схожи друг с другом их меню. Ну, может быть, только «весенние рулетики» именуются в них по-разному. В большинстве стран мира эти маленькие, жаренные во фритюре пирожки из тончайших слоев рисового теста со всяческими мелко нарубленными начинками (от овощей до свинины или креветок) давно уже носят общее широко признанное название – «spring rolls». За исключением Франции – если вы захотите отведать их там, то просите «rouleaux de printemp», иначе можете остаться ни с чем.

Послы Страны Восходящего солнца, организуя свои протокольные мероприятия, тоже в основном стараются придерживаться национальных традиций. Однако, судя по моему опыту, не совсем так строго, как их китайские коллеги.

Чтобы не выглядеть голословным, приведу меню одного ужина, устроенного послом Японии в Марокко: террин из цыпленка, лука-порея и чечевицы (разновидность французского паштета, приготовляемого в специальных глиняных мисках), омар по-арморикански, запеченное в тесте говяжье филе под соусом из красного вина, крем-брюле с ванильным мороженым. Думаю, никто не возьмется слишком рьяно оспаривать мое предположение, что перечисленные блюда вряд ли входят в число самых традиционных японских кушаний.

Нет, конечно, подобным образом в посольствах Японии все же

угощали довольно редко – обычно и там преобладал выбор чисто национальных блюд. Некоторые из них сейчас уже неплохо известны и нашим потребителям. В Москве, например, чуть ли не в каждом районе можно найти заведения, где подаются суси или сасими (именно так они правильно произносятся, поскольку звук «ш» в японском языке не существует). Можно в них отведать и темпуру – жаренные во фритюре креветки, грибы или различные овощи, предварительно обмакнутые в кляр. А после выхода в кино и на телеэкраны популярного боевика с Жаном Рено его многочисленные зрители твердо усвоили, что васаби – это такая жгучая паста на основе зеленого японского хрена.

Моей жене, в частности, очень нравилось, как изящно японцы украшали подаваемые яства. Действительно, порой они выглядели настоящими произведениями искусства – даже дотронуться до них, уж не говоря о том, чтобы съесть, как-то жалко было – такая ведь красота! Меня, правда, несколько смущало другое обстоятельство – размер подаваемых порций. Конечно, для возвышенных, одухотворенных натур они, может, и подходили, но вот для моей грубой, неотесанной – все-таки явно маловаты были.

Иногда даже возникало опасение, что придется покинуть роскошно декорированный стол с чувством легкого голода. Как считается, именно так и надлежит поступать подлинным аристократам. Так ведь мы, чай, не в пажеских корпусах обучались, да к тому же у меня хороший аппетит только поздно к вечеру и разгорается. Однако в итоге все завершалось относительно благополучно – хоть и в небольших количествах, но подаваемые блюда тесной вереницей следовали одно за другим. Таким образом, к концу ужина, переходя к кофе и дижестиву, я окончательно терял надежду хоть разок ощутить себя в облике какого-нибудь английского лорда.

Поскольку я выше невзначай упомянул среди трех азиатских стран и Корею, придется совсем коротко поделиться некоторыми впечатлениями относительно ее кухни. Впервые я познакомился с ней в Москве в посольстве КНДР. Угощали в нем обильно и вкусно, но в ту пору я карточки-меню еще не собирал, поэтому о том, какие конкретно блюда подавались, особо не запомнил. Отложились в памяти лишь маленькие продолговатые пельмени (уж извините, что я снова о них), которые были сложены вместе и запечены в виде некоего круглого пирожка. Ну и, естественно, острая маринованная со специями и изрядной долей красного перца капуста «ким чи» – постоянная спутница любой корейской трапезы.

Когда я приехал в Шри-Ланку, дипломатических отношений у

нас с Южной Кореей еще не существовало, и по негласному предписанию советским дипломатам не рекомендовалось даже общаться со своими коллегами из этой страны. Избежать этого, надо признать, было довольно трудно. Сравнительно небольшой дипкорпус в Коломбо (менее сорока посольств) жил весьма дружно, протокольные мероприятия проходили почти ежедневно: хочешь, не хочешь, а вынуждены были познакомиться и с южнокорейским послом и его супругой. А они оказались на редкость приятными людьми, с которыми у нас, несмотря на запрет на официальные контакты, в личном плане довольно скоро возникла взаимная симпатия.

Подобные вещи в дипломатическом мире, кстати, случаются нередко: в отношениях между тем или иным государством существуют немалые разногласия и даже напряженность, а их послы в какой-либо третьей стране поддерживают между собой самые что ни на есть тесные отношения. Так, например, в Рабате очень часто вместе за дружеской беседой можно было увидеть индийца и пакистанца, серба и хорвата, а, скажем, грек и турок так вообще были неразлучными приятелями. Одним словом, как бы то ни было, но когда дипломатические отношения СССР с Республикой Корея были установлены, а случилось это еще во время нашего пребывания в Коломбо, мы с нескрываемым удовлетворением поочередно устроили торжественные ужины по этому поводу с нашими теперь уже «законными» корейскими друзьями.

А теперь давайте все-таки заглянем мельком в парочку карточек-меню, содержащих перечисление блюд, которыми угощали гостей в посольстве Кореи в Марокко (кстати, и там посол с супругой были очень приятной парой, с которой мы частенько общались). Да, заглянуть-то я в них заглянул, а вот что дальше делать, прямо не знаю.

Сплошная мешанина из корейских названий, написанных латинскими буквами, с отдельными комментариями на французском языке. Ну, допустим, из них понятно, что «Mandoo Guk» – это суп все с теми же вечными пельменями, а «Gu Jul Pan» – пирожки с овощной начинкой. Но вот про «Japchae» упоминается лишь то, что оно сервируется с овощами, а «Kogi Mari» с рисом. Соответствующих пометок я в свое время не сделал, а что эти блюда собой представляют, сейчас точно и не упомню: что-то вкусненькое, мелкими кусочками, которые надо терпеливо ухватывать прилагаемыми к ним деревянными палочками.

Так что уж простите меня, грешного, но на этом я с корейской кухней лучше закруглюсь, впрочем, как и с посольским

гостеприимством в целом. Полагаю, что для общей картины приведенных примеров будет достаточно. Вновь упомяну лишь то, что благодаря вот таким обедам-ужинам у коллег послов, не выезжая за пределы одной столицы, удавалось познакомиться с кулинарными традициями не одного десятка государств.

В этом смысле мне, конечно, повезло. Но все-таки после такой констатации меня так и подмывает, поверьте, совершенно искренне заявить: порой я готов был бы заплатить из своего кармана (в разумных пределах, само собой), лишь бы не тащиться на очередное официальное мероприятие. Проходили-то они поздно вечером, по окончании напряженного трудового дня, а снова поработать на них приходилось ой как немало. После сей слегка выспренней сентенции, перейдем ко второму разделу этой главы и посмотрим, чем потчуют высоких иностранных гостей у нас в стране.

Если еще не подзабыли, то рассказ о том, как это происходит «у них», мы начали с исторического экскурса во Францию, где принимали нашего царя-батюшку Николая II. А у нас сейчас есть возможность ознакомиться с тем, каким же был, фигурально выражаясь, наш «ответ Чемберлену», а в данном случае – французскому Президенту Феликсу Фору. Его визит в Россию в августе 1897 года, организованный с большой помпой, был приурочен к пятилетней годовщине франко-русского союза. Ну, естественно, и голодным высокого гостя не оставили. Одно торжественное мероприятие сменяло другое: дипломатический прием в Зимнем дворце, парадный обед в Петергофе, завтраки в Красном селе и петербургском ресторане «Эрнест», а кормили-то везде вкусно и сытно.

Меню (составленных только на французском языке) всех поданных ему блюд я приводить не буду, поскольку были они довольно схожи. С сожалением лишь отмечу, что исконно русских кушаний вы в них встретите не так уж и много. Впрочем, судите сами, вот дословный перевод меню обеда, состоявшегося в Большом Петергофском дворце:

Супы *(видимо, на выбор гостей, вряд ли кто из них брал оба)*:

Пюре из шампиньонов *(может быть, и из каких-то других грибов – поскольку во французском языке последние носят такое же общее название «champignons»)*;

Консоме по-французски *(наваристый бульон с овощной заправкой)*;

Пирожки *(с чем не указано, к тому же они там названы «petits pates», хотя с давних времен во французский лексикон для их обозначения вошло слово «pirojki»)*;

Стерлядь по-императорски *(это, конечно, подлинно нашенская рыба, но варили-то ее, уверен, все-таки во французском Шампанском)*;

Жареные тетерева и перепелки *(тут у меня комментариев нет)*;

Крестец косули под соусом «венезон» *(классический французский соус для дичи с множеством компонентов, обязательным из которых является желе из красной смородины)*;

«Хлеб» *(так выглядит буквальный перевод – на самом же деле это разновидность паштета)* из утиной печени;

«Орешки» *(или «шарики»)* из пулярки а-ля Рашель *(в имеющейся у меня толстенной, более тысячи страниц книге «Французское кулинарное искусство» нашел пятьдесят шесть рецептов изготовления этой молоденькой, хотя и жирненькой курочки – а-ля королева Марго есть, а-ля Луиза Орлеанская или Изабелла Французская тоже имеется, а вот как ее готовила великая актриса Элизабет Рашель, никаких упоминаний нет)*;

Пунш *(это, видимо, некое «антреме» – так во Франции называют легкие блюда, подаваемые между основными с тем, чтобы приглушить «послевкусицу» от предыдущего)*;

Салат *(из чего, не обозначено, но могу предположить, что, скорее всего, из свежих овощей, а не как уж не «оливье»)*;

Стебли спаржи под голландским соусом *(готовится на паровой бане из желтков, сливок, масла и лимонного сока)*;

Сюпрем из фруктов под «тропическим» ликером *(вообще-то «сюпрем» обычно делается из филейчиков птицы, но, как видно, бывают исключения)*;

Торт-мороженое *(опять-таки мой вольный перевод – французский «timbale» означает кушанье, запеченное в тесте в специальной форме, однако, в данном случае оно было заморожено – отсюда и мой выбор)*;

Десерт *(опять без «расшифровки», а вот тут уж фантазировать я не берусь)*.

Какими напитками запивали гости эти обильные угощения, в меню не приводится. Но у меня вызывает сильные сомнения, что под такие блюда им наливали наши водку, медовуху или квас. Так что пускай этот вопрос так и останется маленькой неразгаданной исторической загадкой. Я же только могу втайне признаться читателю, что перевод меню вышеприведенного «русского» обеда, равно как и изложение вынужденных комментариев к нему, изрядно утомили мой слабый организм, и так уж ранее сильно подорванный бесконечным присутствием на протяжении десятков годов на всех этих вышеописанных

протокольных «игрищах».

Надеюсь, что, переходя к следующему сюжету, вновь сильно изнурять себя мне не придется, поскольку из царских времен мы перемещаемся в гораздо более близкие советские, а затем и в нынешние российские. Слава Богу, что теперь-то уж все имеющиеся в моем распоряжении карточки-меню, хотя бы написаны на русском языке. Правда, и в них нет-нет да и попадаются какие-нибудь словесные выкрутасы – типа «жиго из баранины». Звучное, конечно, название, но предлог «из» в нем совсем неуместен – благо «gigot» во французском языке означает просто саму заднюю ножку барашка или ягненка. Но такие «красивости» скорее исключение, чем правило.

Описание того, чем угощали высоких иностранных гостей в ходе официальных мероприятий в Кремле, начнем с незамысловатого утверждения, что кроме некоторых нюансов протокольного порядка ничем особым они друг от друга не отличались. Думается, не открою большого государственного секрета, если скажу, что, хотя прилавки обычных продовольственных магазинов в Советском Союзе далеко не ломились от выставленных деликатесов, на кремлевских «парадных» обедах они всегда присутствовали в достатке. Упоминаю об этом без какого-либо злорадства или ехидности, просто констатируя сей факт. К тому же лично я даже воспринимаю его с определенным одобрением – ну ведь надо было иностранцев принимать таким образом, чтобы «за державу обидно не было».

А так, что раньше, что теперь, сам по себе ассортимент подаваемых кушаний от чрезмерного разнообразия особо не страдает. В подтверждение сему возьмем несколько конкретных примеров, связанных с визитами в нашу страну индийских представителей. Вот меню «завтрака» (именно так он и обозначен в сохранившемся у меня приглашении), проходившего днем в Кремле в сентябре 1983 года в честь министра иностранных дел Республики Индии Нарасимха Рао: икра зернистая, расстегаи; ассорти рыбное; рябчик жареный с фруктами; овощи свежие; суп-крем из грибов; севрюга паровая; филе куриное по-столичному; мороженое с клубникой; фрукты; кофе, чай.

Следующим в нашем списке идет меню обеда (в восемь часов вечера) по случаю приезда в Москву в мае 1985 года индийского премьера Раджива Ганди с супругой Соней, устроенного от некоего обобщенного имени «Руководства Союза Советских Социалистических Республик»: икра зернистая, расстегаи; ассорти из птицы и дичи с фруктами; суп-крем из овощей; рулет из судака; филе рябчика с брусникой; пломбир клубничный; фрукты;

кофе, чай.

И, наконец, последний пример обеда в честь все того же Нарасимха Рао, но теперь уже как премьер-министра Индии. Его визит в Россию состоялся в июне 1994 года, а соответственно и приглашение уже было выписано не от безликого «руководства СССР», а именное – от Президента Российской Федерации Б. Н. Ельцина. Сам внешний вид карточки-меню тоже изменился – теперь она вкладывается в красочную обложку с панорамой Грановитой Палаты, где и проходят кремлевские мероприятия.

Были внесены и некоторые другие поправки в протокол подобных обедов. Основную часть присутствующих стали рассаживать не за большой единый П-образный стол, как это было раньше, а человек по десять за отдельные овальные столики, расставленные по бокам основного, за которым располагаются только хозяева раута, главный гость с супругой и лишь несколько других самых высокопоставленных лиц.

Еще одной новинкой стало то, что теперь гости вкушали подаваемые кушанья не в тишине, а под звуки музыки, исполняемой президентским оркестром. Зато само меню на описываемом обеде осталось почти неизменным: икра зернистая, расстегаи; ассорти рыбное; индейка, фаршированная орехами и изюмом; суп-крем из спаржи; осетрина, запеченная под овощами; филе цыпленка с фруктами; пломбир «Киви»; фрукты; кофе, чай.

Хватит, наверное, с этим нехитрым перечислением сервированных в Кремле блюд. Даже мне самому это стало порядком надоедать, а что уж тут спрашивать с бедного читателя, особенно, упаси Господь, если он читает эти россказни на голодный желудок. Могу, впрочем, немножко приостановить начавшееся у него обильное слюноотделение. Дело в том, что, да простят меня кремлевские повара, зачастую изготовляемые ими яства по вкусовым качествам не совсем соответствовали своим звучным названиям. Или, что, возможно, точнее – тому, как они представлялись в моем воображении. Не сочтите меня гурманом-пижоном, но все же присутствовал во многих из них какой-то неуловимый «общепитовский» налет. Нет, в основном они, разумеется, были вполне ничего, но вот выражение «пальчики оближешь» я бы к ним применять не стал.

Возьмем, к примеру, постоянно упоминавшиеся расстегаи. Разложенные заранее на тарелках вместе с хлебом холодные (а иногда даже начинающие черстветь) бледноватые, с пресной рыбной начинкой пирожки, по моему разумению, весьма мало походили на то блюдо, которое подавали В. А. Гиляровскому в московском трактире Тестова. Там, кто помнит, патриарх половых Кузьма «взмахнул пухлыми белыми руками, как голубь крыльями,

моментально и беззвучно обратил расстегай рядом быстрых взмахов в десятки узких ломтиков, разбегавшихся от цельного куска серой налимьей печенки на середине к толстым зарумяненным краям». Вот такими бывали настоящие расстегаи и их «кройка розанчиком», которую Кузьма практиковал на протяжении сорока лет. Теперь таких мастеров вряд ли отыскать можно будет.

Вот еще один пример не совсем удачного, на мой взгляд, выбора блюд для некоторых видных гостей. Так, премьер-министра Турции С. Димиреля потчевали в Кремле шашлыком из баранины по-карски, туркменского Президента С. А. Ниязова тушеной бараниной, а его коллеге из Узбекистана Исламу Каримову предложили «жиго» барашка с овощами (в данном случае хотя бы предлог «из» больше не фигурировал). С одной стороны, это вроде бы легко объяснимо – во всех этих странах баранина является самым распространенным видом мяса. Таким образом как бы демонстрируется уважение к гостю, с чем, безусловно, можно было бы и согласиться. Но ведь и готовить ее надо на соответствующем уровне, а вот с этим-то у наших поваров не всегда особенно получалось, что и понятно – нет у нас своих вековых традиций разнообразного приготовления только что освежеванных барашков.

Завершая эту главу, вкратце упомяну, что в советские времена, по моему мнению, лучше всего готовили в представительском особняке МИД на улице Алексея Толстого (ныне она снова называется Спридоновкой). Ассортимент предлагаемых иностранным гостям кушаний в нем был примерно тот же, что и в Кремле. Количеством, правда, поменьше, но зато качеством повыше – вот там никаким «общепитом» и близко не пахло. В последние годы появилась новая тенденция, когда высоких заграничных визитеров приглашают посетить и какой-нибудь наш частный ресторан – благо теперь их у нас появилось в избытке.

Мне, разумеется, тоже время от времени доводится в них бывать, но не в тех, куда водят президентов и разных премьер-министров. Так что об этом я ничего ни хорошего, ни плохого сказать не могу. В заключение добавлю только, что последний раз на обеде в Кремле я присутствовал в октябре 2002 года. Давал его в честь Его Величества Короля Марокко Муххамеда VI Президент России В. В. Путин. Не знаю, как сейчас проходят подобные мероприятия, а тогда предложенное монарху меню лишь немногим отличалось от уже перечисленных. Зернистая икра, правда, отдельно обозначена не была, хотя и входила в состав рыбного ассорти, а подаваемые к ней расстегаи все так же особо

аппетитными назвать было нельзя.

Обратил внимание, что раздел о том, как принимают иностранных гостей в нашей стране, оказался у меня намного короче того, как это происходит за границей. И хотя неиспользованного материала в виде карточек-меню с различных наших мероприятий осталось еще много, решил, что изложенного будет достаточно. Да к тому же и оправдание этой диспропорции все же имеется: как никак «их» много, а «мы» одни.

Как и что готовлю я сам в часы досуга

Добираться до непосредственного изложения этого сюжета я, наверное, буду вынужден несколько окольными путями. Прежде всего, как полагаю, следовало бы ответить на один вопрос, который мне многократно доводилось выслушивать от разных людей. При этом на протяжении последней пары десятилетий, когда я уже достиг высокой должности посла, звучал он во все более и более недоуменной форме:

– Скажите, пожалуйста, Юрий Михайлович, а как случилось, что вашим хобби стала именно кулинария? И как давно вы готовите? И вы, что действительно получаете удовольствие от возни на кухне?

Ничего не попишешь, видимо, и сейчас придется начать с необходимых разъяснений, а для этого надо будет вернуться во времена детства, упомянув и о своих семейных корнях. Мои родители – выходцы из простой деревенской русской глубинки: отец из тверской губернии, а мама из вологодской. Познакомились, а затем уже и поженились они в Ленинграде, где поначалу вместе учились в Институте политпросвещения имени Н. К. Крупской. Затем, однако, в их судьбе произошел крутой поворот – отцу предложили перейти на учебу в Ленинградское Высшее училище, готовившее профессиональные кадры для нашей внешнеполитической разведки.

Еще бы десяток лет тому назад я и близко бы не осмелился поведать об этом публично, но за последние годы у нас на эту тему издано немало книг, где фамилия и род занятий отца преданы гласности. В одних из них просто перечисляется его служебная карьера, в других дается его краткая характеристика, как, например, в книге «Рука Москвы» (записки начальника советской разведки) Л. В. Шебаршина. Она, как мне представляется, довольно точно описывает характер отца, и, каюсь, не спросив разрешения у хорошо мне знакомого Леонида Владимировича, я все же позволю себе привести ее здесь:

«И вновь мне повезло с руководителем. Управление возглавлял ветеран нашей службы генерал-майор Михаил Григорьевич Котов – натура волевая, организованная, с желчной струнко. Его до крайности раздражали поверхностные суждения, попытки ввести в работу непродуманные конъюнктурные новации. Михаила Григорьевича уважали за широкую разведывательную эрудицию, способность отсеять зерна от плевел, несколько побаивались за прямоту, а кое-кто и недолюбливал за нетерпимость к глупости и разболтанности».

Мне и самому однажды выпал редкий шанс услышать мнение об отце, причем от иностранца, во время работы в Марокко. Посол Финляндии в этой стране был аккредитован по совместительству – постоянно он находился в Португалии, а в Рабате бывал лишь наездами. Мне с ним довелось лично познакомиться только тогда, когда он приехал туда с прощальными визитами. Случилось это на обеде в его честь, который устроил шведский посол.

После того как нас представили друг другу, он сразу же перешел с английского языка на довольно приличный русский. Как оказалось, когда-то он служил в посольстве Финляндии в Москве, а потом занимался в своем МИДе вопросами отношений с Советским Союзом. Покойный отец совершенно свободно владел финским языком и трижды находился в долгосрочных командировках в Хельсинки. Я же там был с родителями только в совсем детском возрасте – еще до школы, но все же в памяти до сих пор сохранилось несколько десятков финских слов. Об этом я, в частности, и упомянул вскользь своему коллеге. Его реакция на это была довольно неожиданной:

– Извините, господин посол, – сказал он мне, – я не ослышался, ваша фамилия Котов? А простите, отца не Михаилом звали?

Услышав мое подтверждение этого неоспоримого факта, он с большой теплотой начал вспоминать, сколь много и плодотворно им довелось вместе поработать и пообщаться. В этот момент к

нам присоединился еще один коллега – египетский посол. Вновь перейдя на английский язык, финн (к сожалению, его фамилии я не запомнил) пояснил ему, что мы беседуем о моем покойном отце, которого он хорошо знал.

– А ты, Юрий, никогда и не упоминал о том, что происходишь из потомственной дипломатической семьи, – заметил мой добрый приятель египтянин. – А твой отец тоже был послом?

– Да нет, – ответил я, – в Финляндии он первый раз был пресс-атташе нашего посольства, а последующие два советником по политическим вопросам.

– «Специальным» советником, – сделав явно умышленный акцент на употребленном прилагательном, подправил меня финн.

– Понимаю, понимаю, – откликнулся на завуалированный намек многоопытный египтянин, – случается, что иногда такие люди играют даже более значимую роль, чем сам посол.

– Совершенно с вами согласен, – заключил наш финский коллега, – вот отец господина Котова как раз и представлял собой именно такой случай!

Сделать это вынужденное предисловие о «семейном происхождении» меня побудило то, что без него было бы не обойтись, поясняя, откуда взялись мои кулинарные наклонности. А их зарождению я во многом обязан тем, что в связи с загранкомандировками родителей мне в детские и отроческие годы приходилось сначала оставаться на попечении бабушки, а потом перебраться в интернат МИД СССР.

Думается, никого особо не удивлю, если скажу, что с бабушкой я жил, как у Христа за пазухой. Она не жалела сил, чтобы подкормить чем-нибудь вкусненьким и калорийным мой стремительно подраставший организм. Надо признать, что сделать это было не так уж и просто: уже где-то к четырнадцати годам мой рост достиг 184 сантиметров (с тех пор, правда, он больше не изменялся, а сейчас я даже стал на сантиметрик пониже).

На этот самый период и пришлось мое изначальное соприкосновение с азами практической «стряпни». Первым незамысловатым блюдом, которое я почти самостоятельно приготовил на общей кухне коммунальной квартиры, где мы тогда жили, был так называемый «постный сахар» – сваренный в молоке до густоты сахарный песок, куда иногда добавлялась и пара ложек какао. Затем, насколько помнится, последовала более сложная процедура изготовления пшенной каши на сливках с добавлением пары сырых яиц и с последующим ее помещением для финальной запечки в духовку, откуда она извлекалась покрытая аппетитной румяной корочкой.

Не хочу гадать, насколько далеко я бы продвинулся в своих кухонных экспериментах под руководством бабушки. Однако в какой-то момент ее здоровье стало слабеть и справляться с довольно шустрым и озорным внуком ей было все труднее и труднее. После долгих раздумий родители все же приняли непростое для них решение отправить меня в мужской интернат МИД СССР (в школах нас незадолго до этого уже объединили с девочками, а вот интернаты остались раздельными). Вольная и сытая жизнь для меня на пару с лишним лет закончилась. В нашей «бурсе», как мы ее порой называли, порядки, скорее, напоминали казарменные. Царившие же в ней нравы не намного отличались от тех, которые были описаны в ныне подзабытой книге «Очерки бурсы» Н. Г. Помяловского. График нашей однообразной жизни выглядел следующим образом.

По утрам побудка и выход (или, скорее, полусонное выползание из кроватей – дежурные нянечки зачастую вытаскивали нас чуть ли не силой) на гимнастику. Получив необходимый «заряд бодрости», воспитанники – так мы официально назывались – отправлялись на коллективное умывание. Затем следовал не слишком обильный завтрак, в ходе которого я научился некоторым мелким хитростям: так, например, если тоненький ломтик сыра – в три раза меньший по размеру чем кусок хлеба – нарезать практически на крошки, то их вполне хватит на то, чтобы покрыть почти всю поверхность бутерброда. После чего, построенные в колонны по классам, мы отправлялись в недалеко расположенную обычную общеобразовательную школу.

По возвращении с уроков опять же более чем скромный обед, потом короткий отдых и работа над домашними заданиями под присмотром воспитательниц. Вечерний досуг мы в основном посвящали занятиям различными видами спорта – в интернате имелся маленький спортивный зал. Я сам и мои ближайшие друзья Валера Елисеев и Слава Божанов (со Славой мы дружим до сих пор, а вот Валера, в который раз я снова с горечью повторяю эту фразу, весьма рано ушел из жизни) больше всего увлекались баскетболом. Приобретя первичные навыки этой игры в интернате, всей нашей неразлучной троице удалось через некоторое время поступить в соответствующую возрастную группу в спортклуб «Локомотив».

Спорт – это, конечно, само по себе замечательно, только, помимо физического развития, занятия им вызывают и повышенный аппетит, а вот удовлетворить его в надлежащей мере скудными интернатскими харчами никак не удавалось. К нашему счастью в конце недели всегда наступала суббота – день, когда

тебе, если не было особых прегрешений, выписывалась «увольнительная» на сутки для посещения родственников. У меня в Москве таковых не было, но у родителей имелись близкие приятели, которые оформляли необходимое приглашение.

Навещать-то я их, конечно, навещал, но не надолго. Дело в том, что вскоре после моей отправки в интернат родители получили первую в своей жизни отдельную двухкомнатную квартиру на проспекте Мира (над нами в точно такой же жили тогда Нонна Мордюкова с Вячеславом Тихоновым). И надо же было – они решились доверить мне ключи от нее! Значит, не сомневались в моих с юношеских лет проявившихся высоких моральных устоях. Со своей стороны, и я постарался их в этом не разочаровывать. Наша троица по воскресеньям отправлялась туда, поверьте, с одной-единственной целью – соорудить себе что-нибудь съестное. Девочки, конечно, нас тоже уже начали интересовать, но кушать-то все-таки хотелось больше, а делиться нашими съестными запасами мы ни с кем не собирались.

В родительской квартире мы, в частности, обнаружили недавно тогда изданную «Книгу о вкусной и здоровой пище», а именно по такой (не о книге, понятно, а о пище) мы так сильно и соскучились. После некоторых колебаний было принято решение попытаться изготовить по ней какое-нибудь основательное блюдо – типа наваристого борща с мясом. Пересчитали наши совместные финансовые ресурсы – вроде бы их должно было хватить на приобретение вычитанного из книги набора продуктов.

Сходить в магазин за покупками вызвался Слава. Валера заявил, что будет готов потом помыть всю грязную посуду. На меня же, как на наиболее «искушенного повара» (не скрою, я до этого уже хвастался бабушкиной выучкой), была возложена ответственность за непосредственное приготовление борща. В последующем мы, продолжая наши регулярные «гастрономические» посиделки, всегда придерживались этого сценария. Кроме самого факта вступления на увлекательную стезю приготовления различных кушаний, интернатским голодным годам я обязан еще парочке полезных привычек.

О «грузинском» ужине в Париже речь пойдет чуть дальше.

Одной из них явилось то, что я стал абсолютно «всеяден». Не исключаю, что из предыдущих глав у читателя могло сложиться ошибочное представление обо мне, как о каком-то изысканном гурмане, которому только омаров в шампанском и подавай. Смею вас заверить – это совершенно не соответствует истине. В принципе, конечно, и у меня есть какие-то блюда, одни из которых я люблю больше, а другие меньше. Но вообще, повторяю, я с удовольствием ем все, что подвернется под руку. До интерната, например, я терпеть не мог кипячено молока – меня от него на самом деле просто физически тошнило. В интернатской же столовой молочный суп с серыми квелыми макаронами, а к нему почему-то прилагался еще и кусок белого хлеба, превратился для меня в нечаянный «праздник желудка».

Другим достойным приобретением из тех далеких времен явилось мое крайне бережное отношение к любым продуктам, даже если они стали немножко «второго сорта свежести». Ну, перестояли чуть-чуть лишнего сметанка или кефир в холодильнике, подумаешь – велика беда! А мы из них оладушек понаделаем, благо к ним и вареньице из помятых слив уже сварено. Никогда в жизни у меня не поднималась рука выбросить в помойное ведро кусок зачерствевшей булки. Ведь если ее в молочке слегка отмочить, а потом обмакнуть во взбитое яичко да пожарить на сливочном масле – тот еще шотландский гренок к утреннему кофе получится. Ну, а если на это времени нет, так придется подсушить ее в духовке, а затем размолоть на панировочные сухари, которые всем нам на кухне еще весьма пригодятся.

Когда я перешел в девятый класс, родители наконец-то возвратились из командировки, и я вновь вернулся в домашнее лоно. Мама была немало удивлена моими успехами на кухонном поприще и, естественно, приветствовала их. Сама она очень хорошо и вкусно готовила, но, несмотря на многие годы, проведенные за границей, только традиционные русские кушанья: всяческие там наши супы, пироги, студни, заливные, очень сочные котлеты, телячье жаркое, бефстроганов, салаты-винегреты и прочее тому подобное. Я же, войдя во вкус стряпни, хотя бы изредка и потихоньку, но все же учился у нее рецептам приготовления разных блюд, некоторые из которых продолжаю использовать и по сей день.

Прежде чем привести несколько конкретных примеров из них, вновь оговорюсь: пишу-то я все же не поваренную книгу, а мемуары, пускай и с кулинарной направленностью. Поэтому никаких гастрономических «Америк» я открывать не собираюсь, просто делюсь своим житейским опытом, если он кого-то заинтересует. Ну, а после этого напоминания вот несколько достаточно простых и быстрых в изготовлении закусок из маминого репертуара.

Рыба под маринадом в ее исполнении делалась следующим образом. Морковь трется на терке, репчатый лук режется тоненькими полосками и затем они вместе со специями (их выбор остается за поваром в зависимости от личных пристрастий) очень быстро обжариваются в раскаленном растительном масле. В этом-то и кроется основной «фирменный» секрет – не следует долго тушить овощи на маленьком огоньке, а лишь моментально «прихватить» их. Они должны оставаться слегка упругими, как итальянские спагетти, сваренные «al dente», т. е. «на зубок».

«Ну, а сама рыба, – спросите вы, – она-то как готовится, по какому особенному методу?»

«А при чем тут рыба? – на вопрос вопросом отвечу я вам. – Возьмите любую из консервной банки, приготовленную в томатном соусе, и смешайте ее с вашим «прихваченным» маринадом».

Это, разумеется, несколько упрощенный ответ, хотя и он имеет право на существование. Мама в те далекие времена использовала осетрину или севрюгу в томате. Я тоже следовал этому ее примеру. Потом эти консервы как-то почти исчезли из моего поля зрения, и я заменил их на судака из банок. Сейчас и он в таком виде попадается довольно редко. Поэтому я беру какое-нибудь рыбное филе, сбрызгиваю его лимончиком, чтобы отбить специфический запах, а затем все так же быстро обжариваю, добавляя в конце немного томатной пасты

(желательно, чтобы она была т. н. «двойной концентрации»). В горячем виде перекладываем слоями рыбу и маринад, сверху посыпаем мелко нарубленной зеленью, охлаждаем и подаем гостям. Во французских кулинарных журналах почти наверняка написали бы: к этому блюду мы рекомендуем бутылочку Шабли или Шардоннэ урожая такого-то года. Не уговаривайте меня – согласен. Но с рюмкой хорошо охлажденной «Столичной» или «Московской» оно тоже не так уж и плохо воспринимается.

Вот еще парочка нехитрых рецептов от мамы, схожих по приготовлению и употреблению блюд: их можно использовать и как самостоятельную закуску, так и в качестве «намазки» на канапе или бутерброды. В обоих случаях, чтобы изготовить их, нам прежде всего понадобятся мясорубка или блендер (самая сложная работа – это помыть их после использования, но она уже ложится на плечи моей жены), сливочное масло и крутые яйца для надлежащего декорирования.

Первое из них – холодный селедочный форшмак. Филе селедки (можно, конечно, использовать уже разделанное из пластиковых пакетиков, но я, если располагаю временем, стараюсь все же не лениться и чищу целиковую рыбинку) прокручиваем в мясорубке вместе с кусочками охлажденного сливочного масла (где-то полпачки на одну крупную селедку) и дольками очищенного кислого яблока. Полученный фарш тщательно вымешиваем, и, будем считать, что само по себе наше блюдо почти готово.

Остается только художественно его оформить. В этих целях располагаем форшмак на плоской тарелке: если она круглая, то соответственно кружочком, а если овальная – то продолговатым рулетиком или, кто сможет, выложив его в форме, напоминающей саму селедку, подставив к ней отрезанные хвост и голову. Сверху посыпаем мелко нарубленным крутым яичком, а по бокам делаем какой-нибудь «бордюрчик», скажем, из также мелко нарезанного зеленого лука, сбрызнутого толикой уксуса и нерафинированного подсолнечного масла. Можно еще подукрасить наше произведение и какими-то цветовыми крапинками: зелененькими каперсами, черненькими маслинами и кусочками красного сладкого перца.

Чуть более трудоемким выглядит процесс приготовления следующей закуски – паштета из говяжьей печени. Сначала на большой сковородке обжариваем небрежно нарезанную морковь, репчатый лук, корень петрушки или сельдерея. Через несколько минут сдвигаем их к бортикам, а на серединке сковороды также очень быстро, энергично перемешивая, жарим кусочки самой печени. Затем сгребаем все содержимое в единую «кучу-малу»,

посыпав ее сухими ароматичными травками (можно, например, хмели-сунели), и в горячем виде, добавляя кусочки сливочного масла (приблизительно все те же полпачки на полкило печени), отправляем в мясорубку. Полученную массу солим, перчим, посыпаем тертым мускатным орехом.

Когда она полностью остынет, снова принимаемся за художественное творчество: в принципе из нее, как из пластилина, можно слепить любое произведение. Поскольку даром мало-мальски пригодного скульптора природа меня, увы, не наделила, я ограничиваюсь созданием очередного подобия рулета, но, допустим, придав ему теперь уже вытянутую прямоугольную форму. По центральной части паштета снова выкладываю крутые яйца, на этот раз нарезанные кружочками, добавляя к ним цветовую гамму из кусочков овощей. По бокам же обкладываю его маленькими маринованными корнишонами, перчиками, луковками или еще чем-нибудь подобным.

Оба эти блюда можно и даже следует приготовить заранее, т. к. покрытые фольгой или пищевой пленкой, они должны провести несколько часов в холодильнике и подаваться на стол прямо из него, поскольку так их гораздо проще будет нарезать на аккуратные кусочки. Ну, а если вы решили использовать форшмак и паштет для изготовления канапе, то извлечь их из холодильника надо будет заранее, чтобы они вновь стали помягче, а уж «украшательством» заняться чуть позже, после намазки.

На этом, хоть и с сожалением, но на юношеских годах, равно как и на российской кухне, следовало бы, наверное, остановиться. Можно было бы, конечно, поделиться своим опытом в приготовлении малосольных огурчиков, а без ложной скромности смею заявить, что получаются они у меня, как правило, весьма приличными и долго в холодильнике не залеживаются. Или описать свой рецепт кулебяки с капустой, не говоря уже о моем подходе к созданию «щей богатых»: как я варю наваристый бульон из солидного шматка свинины, тушу кислую капусту в отваре из сушеных белых грибов, а затем те же грибки, поджаренные с лучком, да еще вкупе с солеными рыжиками или груздями добавляю в это воистину фундаментальное варево.

Но все-таки, в отличие от мамы, придерживавшейся довольно консервативных подходов в своей стряпне, долгое время, проведенное в иноземных краях, наложило на меня если уж не неизгладимый, то весьма заметный отпечаток. Это относится и к ассортименту приготовляемых мною в часы досуга различных кушаний. Возможно, я и не совсем прав, но предполагаю, что гипотетическому читателю скорее всего будет более интересно

узнать что-то ранее неизвестное именно о заморских яствах, а не о всяческих там студнях или винегретах.

Ну, что же, здесь мне, в общем-то, есть о чем порассказать. Хотя и вынужден заранее предупредить, да простят меня утонченные гурманы, что не стоит ожидать от меня сейчас описания каких-то особых кулинарных изысков или экзотических блюд. Сейчас у нас, разумеется, можно без труда приобрести любые необходимые для их изготовления продукты из всех стран мира. Вот только и цены на них, как правило, такие же «экзотические». Совместные пенсии (а других источников дохода у нас нет) посла в отставке (она у меня, признаю, повыше, чем у многих, но пониже, скажем, чем у генералов), и его жены – доцента, кандидата химических наук, изобретателя, – четверть века проработавшей в МГУ (у нее-то она самая рядовая, т. е. крайне низкая) нам слишком роскошествовать не позволяют. Особо мы, конечно, не жалуемся, но при составлении меню к предстоящему приему гостей этот фактор все же учитываем. Ну, а теперь отправимся на кухню, не на дипломатическую, а на самую что ни на есть прозаическую, где стоит плита.

Начать, правда, опять придется с несколько отвлеченных теоретических предпосылок – сначала поговорить не о том, что я готовлю, а о том как я это делаю. Под этим самым «как» я подразумеваю прежде всего свое отношение ко всякого рода рецептам приготовления тех или иных блюд, публикуемых сейчас у нас, впрочем, как и за рубежом, в неимоверном количестве. По тиражу и разнообразию поваренные книги и специализированные журналы уступают разве что детективному чтиву. Сам по себе сей факт, наверное, можно было бы только приветствовать, но у меня он все-таки вызывает смешанные чувства.

Мое поколение еще хорошо помнит ту не столь отдаленную пору, когда любую интересную книгу у нас надо было не покупать, а «доставать». Свою коллекцию «кулинарных» произведений я начал собирать со времен молодости. За год она пополнялась где-то на несколько экземпляров: то самому удавалось приобрести первые издания В. Похлебкина, то кто-то из приятелей подарил «Татарскую кухню» или какую-нибудь брошюрку типа «Все о блюдах из рыбы». Каждое новое пополнение я воспринимал с энтузиазмом и незамедлительно приступал к его изучению.

Сейчас же, зайдя в крупный книжный магазин, можно отыскать все, что угодно: и то, что готовят аборигены на Галапагосских островах, и то, чем потчует своих гостей такая-то звезда кино или эстрады. Нет, не подумайте, что во мне говорит зависть, как говорится: «Кесарю – кесарево, а слесарю –

слесарево». Я, конечно, не совсем слесарь (не поймите меня превратно – к этой профессии, как и любой другой, я отношусь с большим уважением), но охотно признаю, что мне зачастую не угнаться за гастрономическими изысками многих наших нынешних знаменитостей. Но дело даже не в этом, поскольку кулинарные книги я теперь приобретать прекратил.

Причин тому несколько: как-то неинтересно стало заниматься простыми покупками без былого азартного поиска редких экземпляров. Есть и другой банальный резон – места для них на книжных полках нашей скромной домашней библиотеки не хватает, ведь в ней все же преобладает литература других жанров. Ну и, наконец, еще одно – больно уж много всяких нелепиц попадается в рецептах, публикуемых на страницах этих специализированных изданий. Раньше я не обращал на них особого внимания, а сейчас – возраст, видимо, сказывается – некоторые перлы вводят меня в подлинный шок.

В частности, это иногда относится к дозировке предполагаемых для приготовления того или иного блюда продуктов. Чтобы не быть голословным, приведу парочку примеров из почти наугад выбранной книжечки «Шотландская кухня» (тираж 100 тыс. экземпляров, под редакцией В. В. Похлебкина). Вам предлагается сварить «суп из мидий на рыбном бульоне». Для того чтобы состряпать четыре порции, вы должны будете запастись ровно одним килограммом и 136 граммами самих свежих мидий и подготовить 845 мл крепкого рыбного бульона.

Скажу честно, я иногда не понимаю, что это: юмор, издевательство или глупость? А если я ошибусь, и приобрету один килограмм и 128 граммов мидий, а с бульоном «переборщу» и его у меня получится аж 850 мл – пропадай тогда мой вкусный шотландский супчик?! Придется в таком случае заменить его на «красный бульон с фасолью», благо его рецепт находится на той же самой странице. Но сначала надо будет обзавестись необходимым аптекарским или химическим оборудованием – без него будет трудновато отмерить 1140 мл этого самого бульона, в котором предстоит отварить 110 граммов фасоли. Зато с другими ингредиентами нам предлагают «карт-бланш»: так вам самим доверяется подобрать два корня сельдерея, а будут они весом по сто граммов или по полкило и больше – решайте, исходя из своего вкуса, не перелейте главное 10 мл бульона!

Вообще же, мой подход непосредственно к тщательному следованию публикуемым кулинарным рецептам – это особая песня. Я всегда с интересом изучал их, причем иногда даже не в самых подходящих для этого местах. Моя жена, в частности, с

пониманием воспринимает, когда люди в вагоне метрополитена читают газеты, женский роман или детектив в мягкой обложке. Но то, что имеются в природе такие «подозрительные» типы, которые в вагонной давке могут с головой погружаться в увлекательное, по их мнению, чтение поваренной книги, до знакомства со мной она и предположить не могла.

Однако сразу уточню: читать-то я их читал (и не только в метро, разумеется) и делаю это до сих пор, но это совершенно не значит, что я по ним готовлю, скрупулезно выполняя все изложенные в них рекомендации. Главное для меня – ознакомиться с самой методикой приготовления того или иного блюда, посмотреть, каким способом можно использовать тот или иной продукт: будь то баранина или рыба, баклажаны или корень сельдерея. То есть, другими словами, из самих рецептов, не воспринимая их как истину в последней инстанции, я стараюсь извлечь что-то новенькое для себя и не особо горюю, если в моем распоряжении не имеется каких-то отдельных указанных компонентов. Иногда, на мой взгляд, и вовсе можно обойтись без них, а в других случаях заменить их какими-нибудь аналогичными продуктами.

В этом отношении мне весьма импонирует одна из имеющихся у меня французских поваренных книг, представляющая собой некое исключение в ряду остальных. В ней содержится довольно вольный поход к приготовлению приводимых блюд, оставляющий за читателем возможность проявить творческую самостоятельность. Приведу парочку образцов подобного «либерализма», не вдаваясь в детали самой готовки.

Вот, допустим, возьмем рецепт «ножек зайца на подстилке из лука порея». Опуская все подробности, перехожу сразу к заключительной части, которая называется «возможные варианты», а в ней, в частности, содержатся следующие рекомендации. Если у вас нет зайца, можно будет заменить его кроликом или гусем, если вы не любите порей – используйте савойскую капусту, в зависимости от вкуса добавьте в ваше блюдо дольки кислого яблока, не возбраняется, впрочем, положить туда и немного грецких орехов.

Следующий ненавязчивый рецепт – «фаршированная капуста-кольраби в гнезде из чечевицы». И в данном случае: вместо кольраби допускается возможность нафаршировать помидоры, изначально предлагавшийся фарш из мяса кролика заменить на курятину, а чечевицу на рис. Как сами видите – даже продукты, фигурирующие в самом названии этих двух блюд, не являются абсолютно незаменимыми. А вот технология и порядок их

приготовления в основном соблюдаются.

Я в своих кухонных импровизациях, бывало, выходил и за рамки такой вольготной трактовки, используя, скажем, лишь какой-нибудь приглянувшийся мне элемент подачи блюда. Так, например, встретился мне где-то рецепт, кажется, аж мартиниканского кушанья, подаваемого на стол горячим из духовки в выдолбленной тыкве. Дело происходило в Москве в давние времена, когда о всяческих потребных для его изготовления заморских продуктах у нас и разговора вестись не могло. А вот сами тыквы (это была осень) в каждом овощном магазине лежали навалом, и сама идея использовать их в качестве «миски» мне весьма приглянулась.

У меня в программе очередного приема гостей были среди прочего намечены в качестве горячего блюда фаршированные перчики, помидорчики и небольшие голубцы из капустных листьев. Так я и поступил: приготовил их обычным способом, а потом переложил в большущую красавицу-тыкву, из которой предварительно извлек семечки и лишнюю мякоть, и подогрел все вместе в духовке. А затем закрыл ее сверху ранее срезанной «крышечкой» и торжественно вынес на стол, поначалу слегка заинтриговав приглашенных тем, что же в ней содержится.

Надо признать, однако, что подобное экспериментальное, методом проб и ошибок отношение к изготовляемым блюдам таит в себе определенные риски возможной неудачи, особенно если они делаются впервые. Поэтому прежде чем вынести «новинки» на суд гостей, я обычно старюсь опробовать их на себе и жене.

«А жену-то, зачем подвергать излишним опасностям? – вправе задать мне возмущенный вопрос кто-то из читателей. – Мог бы, как уже где-то упоминавшийся Луи Пастер, и собственной персоной ограничиться».

Ну, во-первых, качественное изготовление нового блюда я все же могу гарантировать – отравиться им нельзя будет, разве что получится оно не слишком вкусным. А второе обстоятельство, которое в целом затрагивает всю мою давнюю привязанность к кулинарии, заключается в том, что никогда в жизни я для себя одного не приготовил ничего сложнее, чем, скажем, яичницу или отварные сосиски. Почему так случилось, попытаюсь объяснить на несколько отвлеченном примере.

Мне порой встречались высказывания некоторых кинорежиссеров, которые в упрощенной форме выглядят примерно так: творю я только для себя, а что о моем произведении подумают зрители, меня мало интересует. Я таких режиссеров не совсем понимаю, а применительно к себе могу

лишь сказать: мне интересно готовить только для «зрителя», пускай даже в единственном числе, в роли которого чаще всего выступает моя собственная жена. Не исключаю, что это может быть расценено как проявление некоего тщеславия или еще чего-нибудь в том же роде.

Не буду вдаваться в бесплодные дискуссии на эту тему, поскольку факт остается фактом, как бы к нему ни относиться: мне обязательно нужно, чтобы мое «произведение» кто-то попробовал, ну и, конечно, желательно похвалил и поблагодарил. Когда мы окончательно покидали Рабат, нам коллеги по работе преподнесли памятные подарки, а мне еще и отдельный – прекрасно изданную книгу о марокканской кухне. Извините за то, что я, возможно, злоупотребляю цитированием дарственных надписей, но эту мне все-таки хотелось бы воспроизвести полностью:

«Дорогому Юрию Михайловичу от коллектива посольства России в Марокко – на долгую добрую память о совместной многолетней работе.

Уверены, что в этой книге не так уж много неведомых для Вас страниц. Нас согревает, однако, мысль, что она может послужить дополнением к тем Вашим обширным энциклопедическим знаниям о кулинарном искусстве, которыми в редкие часы досуга Вы щедро делились с сослуживцами не только в теоретическом плане на своих знаменитых лекциях, но зачастую и на практике (ой, как незабываемо вкусно это было!).

С уважением,

Искренне ваши друзья-«марокканцы» г. Рабат, 23. 12. 2003 г.»

Без всякой ложной скромности могу лишь сказать, что с высказыванием об «энциклопедических» знаниях я совершенно не согласен и даже близко не претендую на обладание таковыми. А в остальном, не скрою, приятно было, что мое давнишнее увлечение получило такую высокую оценку коллег. Вот ради таких отзывов, на мой взгляд, и стоит продолжать пополнять свои теоретические и практические кулинарные навыки, что я, по мере возможностей, стараюсь делать и по сей день.

Теперь постепенно можно будет подойти и ко второму разделу данной главы о том, что именно я чаще всего и охотнее готовлю. Приготовление различных блюд «на публику» отнюдь не означает, что я не следую своим кулинарным предпочтениям. Бывают, конечно, отдельные случаи, когда я учитываю персональные пожелания того или иного едока, но это скорее исключение, чем правило. А вот в моих собственных вкусах на

протяжении десятилетий, естественно, наблюдается определенная эволюция.

В молодом возрасте наиболее желанным блюдом для меня был хороший кусок какого-нибудь мяса в естественном виде: добрый бифштекс в два пальца толщиной или целиком зажаренная баранья ножка. Из зарубежных «диковинок» на меня наибольшее впечатление произвели, например, две следующих.

Первая – это целиком запеченное седло северного оленя с гарниром из тушенных в сметане сморчков, приготовленных в печи в глиняном горшке. Этим блюдом меня потчевали вместе с отцом в сельском ресторане под Хельсинки. Произошло это, разумеется, не в детские годы, когда я жил с родителями в Финляндии, а почти три десятка лет спустя. Вернувшись из Парижа, я работал тогда в секретариате замминистра иностранных дел СССР И. Н. Земскова, занимавшегося, помимо прочего, нашими отношениями со скандинавскими странами. Благодаря ему мне и довелось участвовать в работе нашей делегации на первом этапе Совещания по общеевропейскому сотрудничеству, состоявшемуся в 1973 году в Хельсинки.

Когда сама конференция на уровне министров иностранных дел завершилась, и все члены делегации собирались возвращаться в Москву, Игорь Николаевич вызвал меня (а я исполнял функции заместителя оргсекретаря делегации) и сказал:

– Ну, а вам, Юрий Михайлович, (Земсков всех сотрудников без исключения, даже самых молодых, называл только на «вы» и по имени – отчеству), видимо, придется здесь остаться еще на несколько дней. Надо будет завершить работу по сбору и приведению в порядок документов совещания и подчистить все прочие технические вопросы.

– Игорь Николаевич, – несколько недоуменно ответил я, – но, уверяю вас, все необходимое уже сделано. Я вчера до двух часов ночи этим занимался.

– Да, знаю, знаю, – продолжил шеф, видимо, несколько недоумевая от моей несообразительности, – а с родителями-то за это время вам удалось хоть мельком повидаться? А тут как раз выходные дни предстоят, так что оставайтесь до понедельника.

Вот таким образом – спасибо за заботливость покойному И. Н. Земскову – мне удалось и с родителями пообщаться, и на рыбалку с отцом съездить (там под моим руководством сварили, в частности, «тройную» уху), и попариться с ним в настоящей финской сауне, после которой, собственно говоря, нам и сервировали эту самую великолепную, тающую во рту оленину.

Поскольку, однако, на описание всех сопутствующих деталей,

связанных с ее употреблением и так уже ушло слишком много времени, о втором мясном блюде, также надолго запомнившемся мне, я упомяну лишь походя.

Это была национальная словацкая «живанска», которую мне довелось попробовать в совхозе-миллионере под Брно. Для ее изготовления в большущую кишку, длиной более метра и диаметром сантиметров так пятнадцать, набиваются крупные куски различного мяса, переложенные салом и всякими ароматичными травами. А затем эта, ну очень «упитанная колбаска», нанизанная на вертел, несколько часов неторопливо крутится над не слишком горячими углями. Когда с пылу, с жару она, наконец-то, взрезается, душистый насыщенный аромат из нее исходит такой, что любой правоверный, подобно Фаусту, был бы, наверное, готов продать душу дьяволу, чтобы отведать хоть маленький кусочек этого деревенского деликатеса.

Опять я вроде бы слегка отвлекся от «стройной линии» своего повествования, хотя, надеюсь, читатель к этим лирическим (или ностальгическим?) отступлениям уже привык и не слишком на меня за них сердится. Ну, а сейчас я все же возвращаюсь к начатому сюжету о собственной кухонной практике. Не могу сказать, что к солидным блюдам из натурального мяса я охладел полностью: случается, что нет-нет да и вспомню былые годы, приготовив какой-нибудь стейк в сметанном соусе с белым перцем. Когда-то это был мой коронный номер. Вроде бы что может быть проще, чем поджарить кусок говяжьей вырезки? Ан, нет, для этого необходима определенная сноровка, по которой, как и по приготовлению самого обыденного омлета, зачастую судят и о выучке повара в целом.

Есть такая замечательная супружеская пара наших народных артистов: Н. Н. Губенко и Ж. А. Болотова, дружбой с которыми на протяжении уже почти четырех десятилетий я очень дорожу. Были мы как-то относительно недавно в очередной раз в гостях у них дома. Надо заметить, что, несмотря на свой высокий артистический статус (не говоря уже о том, что Николай Николаевич был и министром культуры СССР и председателем комитета по культуре Госдумы, а сейчас остается депутатом московской), оба они любят и умеют хорошо готовить. Поэтому, когда дело дошло до горячего, мне было весьма приятно услышать от Жанны:

– Юра, у нас в запасе есть свежая семга и вырезка. Приготовить рыбу берется Коля, а вот мясо не смог бы пожарить ты? У тебя ведь это всегда так хорошо получается.

Естественно, я с удовольствием согласился и отправился на столь привычную для меня кухню. Прежде всего поинтересовался

наличием добротной чугунной или тефлоновой, чисто вымытой сковородки. Хозяева о таковой позаботились, а посему следующим шагом стало определение степени прожаренности наших бифштексов, которая согласно французской классификации бывает четырех разновидностей: «bien cuit» (хорошо прожаренный), «a point» (буквально – «в точку»), «saignant» (с кровью) и, наконец, «bleu» (в нем моментально прихватываются только два верхних слоя, а мясо в середине остается практически сырым).

На даче у Ж. А. Болотовой и Н. Н. Губенко.

Сам я в младые годы любил именно последний вариант, но сейчас все же предпочитаю «точечную» готовность. На ней мы и остановились. Далее нарезал вырезку довольно толстыми (где-то поболее сантиметра) кусками и быстренько обжарил их на сухой, предварительно хорошо раскаленной сковороде. Затем убавил огонь, добавил сливочное масло, посыпал мукой и почти сразу залил сметаной. Посолил, изрядно поперчил свежемолотым перцем и таким же мускатным орехом. На все приготовление ушло не более десяти минут. Как видите, вроде бы и совсем нехитрое дело, а все же на следующее утро Жанна позвонила и попросила:

– Юра, ну повтори мне еще разок, пожалуйста, как ты эти бифштексы делаешь? Почему они у тебя такими вкусными выходят?

Продолжим, однако, с моими общими подходами к подготовке приема гостей. Конечно, когда я работал послом, в моем распоряжении был повар, что значительно облегчало проблему составления меню. Сразу уточню, что речь сейчас идет не об официальных мероприятиях с иностранцами, а о наших дружеских «посиделках» с приятелями. В подобных случаях я всегда принимал непосредственное участие в готовке намеченных угощений, но все же сама возможность их выбора была шире. Вызвано это было, помимо прочего, тем, что в Москве, да и заграницей в «допосольские» времена я всегда старался подобрать такой ассортимент блюд, особенно горячих, которые можно приготовить заранее и не возиться с ними на кухне, когда гости соберутся. Повар же иногда эту задачу брал на себя.

Кроме того, некоторые изменения в моем кухонном репертуаре связаны и со сменой собственных гастрономических вкусов. Поскольку сам я теперь стал не слишком большим любителем крупных целиковых кусков мяса (в широком толковании этого понятия: будь то запеченные индейка или гусь, баранья ножка или свиной окорок), то почти и не предлагаю их нашим знакомым. А вот ныне ценимые мною всяческие рагу и запеканки спокойно могут быть приготовлены хоть накануне праздничного мероприятия, а затем непосредственно перед подачей лишь разогреты на плите или в духовке.

Есть ныне и другое качественное отличие в подборке угощений для приглашенных друзей-приятелей. Я пытаюсь, насколько возможно, ограничивая количество подаваемых кушаний, внести в них какую-нибудь изюминку. Часто предлагаю на обед или ужин только несколько блюд из одной национальной кухни: французской, итальянской или, скажем, некоей азиатской. Опять же оговорюсь, что в основном такой практики я придерживаюсь, когда в гости к нам приходят две-три пары гостей. Ну, а если по какому-то поводу их собралось намного больше, то приходится от этого правила все же отступать. Прокомментирую этот тезис на двух наглядных примерах – праздновании последних собственных дней рождения.

В прошлом году, как где-то уже упоминалось, в качестве подарка от сестры и ее мужа мы с женой получили авиабилеты в Париж, где и отметили это событие в весьма узком кругу. Кроме нас четверых, были лишь наш посол во Франции А. А. Авдеев и советник-посланник М. М. Яковлев с супругами. Относительно меню ужина я особо не колебался – не французскую же кухню в Париже демонстрировать! Отпал и возможный вариант с какой-нибудь китайской – я-то ее готовлю не совсем в подлинном виде, а скорее «а-ля» (к разговору об этом еще вернусь), а во

французской столице за последние десятилетия появились сотни восточных кулинарий, где можно приобрести уже готовые и не совсем плохие образцы различных яств из Поднебесной.

Поэтому в конце концов остановился на скромном грузинском застолье, к тому же Сашу Авдеева я знаю более сорока лет, и о его добром расположении к блюдам кавказкой кухни мне было хорошо известно. Вот что было конкретно предложено нашим гостям: хачапури, сациви из индейки, рыба (опять же под соусом сациви), лобио, баклажаны с ореховым соусом, капуста по-гурийски и на горячее чахохбили из молодого барашка. Из планируемого не смог я приготовить лишь долму – обегали пол-Парижа, но виноградных листьев так и не разыскали.

Закончил это перечисление и вновь, в который уже раз, сильно призадумался: а дальше-то что с ним делать? Детально описывать свою методику приготовления каждого из этих блюд? Так ведь все они большинству любителей кулинарного творчества хорошо известны, а коли кому-то и нет, так их рецепты можно легко найти в десятках поваренных книг или журналов, которые сейчас продаются повсюду. Да к тому же и задачу излагать какие-то «прописные правила» я перед собой отнюдь не ставил, поскольку, повторюсь, ко всякого рода кухонным «догмам» сам я отношусь весьма скептически или, если хотите, либерально. Основное для меня – конечный результат, чтобы все более-менее вкусно получилось и гостям понравилось. А то, что какие-то «каноны» изготовления того или иного кушанья не были скрупулезно соблюдены, на мой взгляд, далеко не самое главное. Да и существуют ли в природе эти самые «каноны» тоже большой вопрос.

Возьмем, к примеру, те же хачапури. Мне как-то довелось давным-давно немало поездить с грузинскими друзьями по городам и весям их в ту пору еще советской республики. И этих вкусненьких пирогов с сыром (а ведь по своей сути они таковыми и являются) отведал я вволюшку и в ресторанах, и в городских квартирах, и в маленьких деревеньках. И повсюду они готовились по-разному: закрытыми или полуоткрытыми, в духовке, в печи или на плите, с тем или иным сортом рассольного сыра.

Сам я чаще всего пользуюсь рецептом, которому меня научила одна знакомая грузинка – великолепная стряпуха. Он весьма прост: мука замешивается на равных долях сметаны и кефира с добавление соды (желательно, чтобы тесто получилось как можно более мягким – лишь бы лепилось). Сыр сулугуни режем на куски и замачиваем на несколько часов в воде, затем пропускаем через мясорубку и добавляем в него сырое яйцо. Из теста раскатываем «кругляшки» толщиной в полпальца,

выкладываем на них сыр и наглухо, прижимая края к середине, защипываем. Полученные лепешечки (обычно они у меня бывают диаметром сантиметров в 12–15) жарим на сухой, без всякой жировой смазки, тщательно вымытой сковороде (лучше всего для этих целей подходят блинные) минут по пять с каждой стороны – до той степени, пока они не приобретут приятный «загар».

Но так я готовлю хачапури именно «чаще всего», но далеко не всегда. На описываемом парижском ужине использовался еще более простой метод: купил готовое слоеное тесто, сулугуни заменил моцареллой, которую без вымачивания прокрутил в миксере (яйцо все же добавил), и слепил один большой закрытый пирог, который поместил на противень и минут на двадцать отправил в духовку. Лично мне такой вариант нравится чуть меньше, но у него есть и свое преимущество – у плиты в момент прихода гостей стоять не требуется.

Ну, а сколько категоричных суждений относительно манеры и нюансов приготовления «настоящего» лобио мне приходилось выслушивать в ходе оживленных дискуссий с коллегами «поварами-любителями». Со свойственной моей натуре покладистостью (не исключаю, что и с этой характеристикой не все полностью согласятся) я по мере возможности старался проявить гибкость: мол, и ты прав(а), и у тебя тоже рецепт весьма интересный, и в таком виде эта фасоль хорошо идет…

Сам же я в последние годы с готовкой лобио особо не мудрю: мелко режу парочку луковиц, обжариваю их в кастрюльке в растительном масле, а потом выливаю туда баночку крупной красной фасоли вместе с жидкостью. Потом щедро, без ненужной в этом случае экономии, добавляю добрый пучок мелко нарезанной кинзы, растертые грецкие орехи и щепотку хмели-сунели. Последний аккорд – столовая ложка винного уксуса, раньше клал и чеснок, а сейчас (и сам не припомню почему) перестал.

«Лобио из консервированной фасоли?! – так и слышится мне хор возмущенных голосов. – Ну, знаете ли, нам такие доморощенные кулинары не нужны!»

«Согласен, согласен, – покорно преклоняю я перед ними покаянную головушку, – уж вы простите меня, грешного, виноват». На протяжении трех десятков лет замачивал сухую фасоль на всю ночь, потом варил ее несколько часов подряд, постоянно поглядывая, не слишком ли много (или мало) жидкости остается. А на старости лет взял да и оконфузился. Зато теперь у меня на все приготовление уходит не более получаса. И что самое удивительное – никому из гостей и в голову не приходит, что едят они якобы некую «подделку», обычно хвалят,

да еще частенько и добавочки просят.

Проще лобио я, пожалуй, готовлю лишь капусту по-гурийски. Вот уж это совсем детская забава: нарезал капусту крупными кусками, почистил и «настругал» две-три свеколки (кружочками) да морковки (продолговатыми ломтиками), а затем переложил их тесными слоями (ну, а между ними еще и головку чеснока, разобранного на зубки, добавил). В литр кипящей воды кладу пару столовых ложек соли и вливаю туда такое же количество винного уксуса. Незамедлительно заливаю этим горячим маринадом капусту, прижимаю ее каким-нибудь гнетом и на двое-трое суток оставляю при комнатной температуре. Затем еще на недельку – дней на десять убираю ее в холодильник и пытаюсь забыть, что она там находится. Хотя, признаюсь, это не всегда удается – иногда и нарушаю необходимый для полного «вызревания» срок и начинаю снимать пробу уже суток через пять. Несмотря на то, что хрустящие кусочки грузинской закуски еще не дошли до полной кондиции, на закуску к рюмочке охлажденного русского напитка они уже вполне годятся.

Баклажаны в нашем семействе пользуются заслуженным уважением, а посему готовлю я их весьма часто и в холодном, и в горячем виде. К тому парижскому ужину нарезал их полосками толщиной в полсантиметра по длине плода, посолил и оставил на полчасика. Затем отжал и поджарил до золотистого цвета в растительном масле из виноградных косточек (просто у сестры оно оказалось в наличии, а вообще спокойно обхожусь и обычным подсолнечным). Приготовил густой ореховый соус: грецкие орехи, чеснок, кинзу и еще какую-то зелень засунул в миксер, добавил туда соли и немного винного уксуса, а затем прокрутил все вместе. Полученной пастой намазал обжаренные ломтики баклажан и закрутил их плотненькими рулетиками.

Про сациви мне сказать особо нечего – это блюдо я готовлю традиционными методами и каких-то собственных выдумок, вроде бы, особо не применяю. Вот с приготовлением чахохбили, будь оно из курицы или баранины, бывает, что и отхожу от классического набора продуктов: помимо привычных репчатого лука, томатов, разнообразной зелени и специй, добавляю в него кусочки сладкого перца, лука порея или даже стеблей сельдерея. Овощи закладываю, когда само мясо уже почти готово, чтобы они полностью не «уварились» и составляли где-то около половины всего изготовленного кушанья. В качестве гарнира подаю к нему отварной картофель, а в более «эклектических» случаях и что-нибудь весьма далекое от грузинской кухни – типа гратена или ризотто (о них речь еще пойдет ниже).

Вот так мы принимали гостей в прошлом году на мое 65-

летие. В этом году оказии «сбежать» в Париж или еще куда-нибудь подальше от дома как-то не представилось. Дата предстояла не круглая, сам день рождения пришелся на понедельник, а посему мы с женой поначалу рассчитывали отметить его самым скромным образом, возможно, даже просто вдвоем. Но где-то за несколько дней до этого «прискорбного события» начались звонки от детей и внуков, сестер и племянника, а также от некоторых ближайших друзей – примерно одного и того же содержания:

– Нет, мы, конечно, понимаем, что день рабочий, сами до вечера будем заняты, да и тебя загружать дополнительными хлопотами никак не хотим. Поэтому не суетись ради Бога, сиди спокойненько, и лучше заканчивай побыстрей свою книжку. Но все же, согласны вы или нет, на минуточку мы заскочим лишь для того, чтобы просто поздравить, вручить подарок, ну и максимум выпить чашечку чайку-кофейку.

Ну и как бы вы в сложившейся ситуации поступили? Можно, разумеется, было отделаться покупкой нескольких тортов да наделать каких-нибудь бутербродов. Но ведь люди-то все родные и близкие, которых мы очень любим, придут они после трудовых будней, естественно, голодными, а мы им чашечку чая? Да не забывайте еще и о моей многолетней репутации хлебосола и повара-любителя, которой я весьма дорожу. Подсчитали число предполагаемых гостей – многовато получается. А потом все же махнули рукой: пропадать так пропадать, и пригласили еще несколько пар друзей-приятелей (а сколько еще их других, к сожалению, осталось «за бортом»). В итоге вышли на довольно внушительную компанию в 24 человека.

Многовато, конечно, для нашей двухкомнатной квартирки, но мы, случалось, принимали и большее число народу. За один стол в подобных обстоятельствах всем вместе усесться не получается, а посему мы с женой организуем тот, который ныне именуется «шведским»: бери тарелку, накладывай на нее то, что приглянулось, а потом ищи место, куда бы с ней приткнуться. Кто-то сидит, кто-то стоит в гостиной, кто-то отправился на кухню или даже на застекленную лоджию, где у нас тоже пара табуреток да маленький столик имеются. Русская мудрость гласит: «В тесноте, да не в обиде», именно так у нас обычно и получается. Таким образом, в результате долгих размышлений «Рубикон все же был перейден», и, с облегчением вздохнув, засел я за составление праздничного меню.

Вот в данном случае о каком-то едином стиле ужина речь уже идти не могла – накормить бы всех досыта. И ведь знаю по всей своей предыдущей практике, что всегда готовлю с излишком, но

все-таки никогда не могу отделаться от опасения: а вдруг кому-то чего-то не хватит? И на этот раз, как выяснилось по окончании застолья, тоже произошел перебор. Пришлось и на последующие два-три дня звать друзей на выручку – помогать доедать все, что было наготовлено. А наготовили мы следующее (сначала просто перечислю, потом некоторые позиции прокомментирую):

Холодные закуски: салат с раковыми шейками, французский салат «нисуаз», итальянский салат с «пастой» и уткой, ливанский салат «табуле», салат из корня сельдерея, салат из запеченных баклажанов и сладкого перца, свекла с черносливом, лобио, судак под маринадом, селедочка с гарниром, шпигованная свиная шейка с моченой брусникой. Единственными «неприготовленными» закусками были только красная икра и семга с лимончиком. Горячие блюда: язык под соусом из белых грибов, долма (вот в Москве, в отличие от Парижа, проблем с виноградными листьями не возникло), итальянское «оссо буко» и французский гратен из картошки и лука порея.

А теперь некоторые обещанные комментарии. О мамином рецепте судака под маринадом я уже писал ранее, равно как о лобио и о салате с крабами (в данном случае только самих крабов заменили шейки раков из пластиковых баночек). Совсем просто делается салат из сельдерея: корень чистится и натирается на терке вместе с морковкой и кислым яблоком, а потом заправляется либо майонезом, либо растительным маслом с винным уксусом.

Так же элементарно выглядит и приготовление свеклы, хотя тут и имеется одна маленькая «хитрость» – ее надо не отваривать, а запекать в кожуре в духовке. А потом ее почищенную пропустить через мясорубку или в миксере вместе с заранее замоченным ненадолго в кипятке черносливом, грецкими орехами и чесноком. Полученную массу посолить и заправить майонезом. А пропорции всех ингредиентов оставляются на вкус читателя. Кто-то любит еду поострей, кто-то более диетическую.

Баклажаны с перцами приготовили по самому упрощенному, но не менее от этого вкусному варианту: запекли их в духовке (минут 20–25 в зависимости от размера) и незамедлительно запрятали в пластиковый пакет. Остывая в таких плотно «закутанных» условиях, они зато потом, особо не сопротивляясь, охотно расстаются со своей кожурой. Порубили их на кусочки, добавили мелко нарезанный красный репчатый лук и толченый чеснок, посолили и сдобрили оливковым маслом и винным уксусом. Если баклажанчики после этого денек-другой в холодильнике постоят – ничего с ними не случится, может, даже лучше промаринуются.

Приготовление ливанского «табуле» – дело тоже не слишком сложное, но требует уделить ему немного побольше времени. Прежде всего следует очень мелко (почти «в кашку») порубить несколько пучков зелени: петрушки, мяты, тонких белых «хвостиков» зеленого лука. Мне мята в описываемом случае как-то не подвернулась. Но я без особых угрызений совести заменил ее свежим зеленым базиликом (на мой вкус, и фиолетовый, часто называемый у наших торговок «реганом», тоже неплохо подходит). От крепких помидоров надо взять только мясистую часть, прилегающую к кожуре, и нарезать ее совсем маленькими (в четверть ногтя) кусочками. Извините, но забыл сразу сказать, что до того, как начать работу с зеленью, необходимо заранее залить кипятком пригоршню-другую крупы «кускус» (как я уже упоминал, ее у нас сейчас можно найти в любом крупном супермаркете) и оставить набухать минут на пять, а потом тщательно отжать и охладить.

Все полученные ингредиенты тщательно перемешиваем, солим и выжимаем в них сок лимона, добавляем пару ложек все того же оливкового масла (вот тут я стараюсь его ни на какое другое не заменять). Сами ливанцы чаще всего употребляют табуле, накладывая его на листья салата или на тонкий лаваш, а затем сворачивают их в некое подобие рулетика. Но в принципе его можно подавать и как самостоятельную закуску, или в качестве гарнира к какому-нибудь холодному мясу.

Теперь переходим к двум европейским салатам: из Ниццы («нисуаз») и из Италии (он, естественно, с «пастой» – т. е. с макаронными изделиями). Помнится, как-то в серьезной французской газете «Фигаро» аж две полные страницы целиком были посвящены оживленной дискуссии относительно того, как же следует готовить подлинный «нисуаз». Не буду излагать все ее детали, да и сам их полностью не помню, скажу лишь, что наиболее ожесточенные баталии велись относительно того, следует ли класть в него отварной картофель. Таким образом, видимо, нетрудно догадаться, что этот весьма распространенный не только во Франции, но и в других странах мира салат (теперь его можно встретить и в наших ресторанах) готовится с использованием самых различных компонентов.

Уже собирался привести их полный список, но тут мне почему-то слегка взгрустнулось. Наверное, это было вызвано тем, что вопреки моим изначальным намерениям нынешнее описание приводимых кулинарных рецептов стало несколько напоминать скучное содержание поваренной книги. Чтобы хоть как-то избежать этого и слегка оживить свое повествование, я решил напомнить вам небольшой эпизод из столь любимого мною

произведения Д. К. Джерома «Трое в одной лодке (не считая собаки)». В нем рассказывается о том, как один из персонажей, от лица которого идет повествование, обратился к врачу со следующей сентенцией, приблизительное звучание которой, я вкратце привожу по памяти:

– Доктор, жизнь коротка, а посему мне, возможно, не хватит времени рассказать вам обо всех моих болезнях. Поэтому назову лишь ту единственную, которой у меня нет – это вода в коленной чашечке.

Применительно к салату «нисуаз» мне тоже захотелось сказать: не буду я вас утомлять перечислением всех тех ингредиентов, которые можно было бы использовать при его изготовлении, а остановлюсь лишь на некоторых «основополагающих».

Так, лично я делаю его следующим образом: на большое блюдо выкладываю листья зеленого салата (впрочем, можно обойтись и без них), на которых располагаю кружки отварного картофеля (как отмечалось, его присутствие оспаривается даже некоторыми французскими кулинарными критиками). Далее слоями кладутся помидоры, также нарезанные тонкими кружочками (вот они обязательны) и «соломка» из разноцветных овощей (на ваш вкус и выбор: зеленая фасоль, красный и желтый перец, стебель сельдерея, фенхель и т. д. – всех «болезней» не приведешь). Это основа, которую надо щедро оросить соусом винегрет (напоминаю: на одну часть уксуса три части оливкового масла, соль, свежемолотый черный перец).

А вот с рекомендациями, касающимися последующих продуктов, которые на этот «фундамент» выкладываются (симметрично или в художественном беспорядке), у меня возникли определенные затруднения. Самую простую проблему – как резать крутые яйца – кружочками или дольками я оставляю на ваше усмотрение (сам делаю то так, то эдак, в зависимости от настроения). На них водружаются филе анчоусов в оливковом масле, а в центре всего этого сооружения размещается баночка тунца в собственном соку.

Но это все – по «классике», а сам же я раньше, если в наличии не было анчоусов, заменял их разделанной на филейчики килькой, а тунца, к примеру, скумбрией. Назвать такое «творение» знаменитым салатом из Ниццы у меня все же язык не поворачивается. Право на жизнь оно, безусловно, имеет, а вот наименование ему придумывайте сами. Да не забудьте в качестве последней точки над «i» перед подачей украсить его черными маслинами и желательно маринованными каперсами.

Как видите, на все рассуждения о салате «нисуаз» у меня

ушло немало времени и бумаги. Утешает лишь одно – в «Фигаро» они занимали гораздо больше места. Тем не менее о следующем итальянском салате я постараюсь рассказать покороче. Конкретного названия у него нет – по той простой причине, что «сочинил» я его сам, опираясь на пару рецептов, вычитанных в кулинарных журналах. Вот как он выглядел в моем исполнении.

Отварил несколько пригоршней итальянских макаронных завитушек «fusilli», для красивости приобретя их разноцветный вариант, с добавлением помидоров и шпината. Тщательно промыл холодной водой, чтобы не слипались, и сразу же в этих же целях сбрызнул их оливковым маслом. Филе утиной грудки быстренько пожарил, предварительно сделав крестообразные разрезы на стороне с жиром, на нее же и положил их на сухую сковородку, а потом минут через пять перевернул на постную сторону. Когда грудка прожарилась и остыла, срезал весь жир, а само мясо нарезал тоненькими ломтиками. Настругал также тонкими полосками несколько веретенообразных головок салатного цикория (по-научному – эндивия), красную сладкую луковицу и кислое яблоко. Затем перемешал все компоненты, добавил еще немного оливкового масла и бальзамированного уксуса. Выложил свое произведение в салатницу, посыпав его жареными кедровыми орешками.

На этом подзатянувшуюся историю с холодными закусками заканчиваю. О свиной шейке могу только сказать, что не поленился как можно больше нашпиговать ее морковкой и чесноком, посолить, поперчить белым перцем и посыпать тмином. В духовке запекал ее сначала в герметически закрытом кулинарном пакете, а потом зарумянил без оного. Моченая брусника к ней – не моя заслуга – ее приготовила и принесла свояченица. Ну, а селедочку удалось купить весьма упитанную (пока ее чистил – жир с рук так и капал). А посему, поданная под зеленым лучком, она весьма неплохо гармонировала со своим соседом – запотевшим пузатым графинчиком с каким-то неведомым русскому человеку, прозрачным как слеза напитком.

О приготовлении горячих блюд постараюсь поведать тезисно. Долму из виноградных листьев (перед употреблением я их пяток минут держу в кипятке, чтобы легче заворачивались) я начиняю фаршем из баранинки с добавлением в него репчатого лука, кинзы и небольшого количества риса, отваренного до полуготовности. Обычно беру баранью лопатку (в данном случае две), мякоть которой пускаю на фарш, а из костей и обрезков варю бульон, коим и заливаю маленькие виноградные голубцы. Соус к ним делаю из мацони (а если его нет, то беру пополам сметану и кефир), куда отжимаю два-три зубчика чеснока.

Горячий отварной язык, тоненько нарезанный, я на этот раз сервировал под грибным соусом. Отварил до готовности в небольшом количестве воды сухие белые грибы, в ней же заранее и замоченные. Когда они остыли, мелко порубил их и обжарил на сливочном масле вместе с парой луковиц в сотейнике. Затем насыпал туда столовую ложку муки, перемешал и влил бережно сохраненный наваристый грибной бульончик, а также грамм сто густой сметаны. Посолил, поперчил, потер мускатного орешка и еще немного проварил все вместе. Выложил язык на блюдо, залил этим соусом, сверху присыпав его мелко нарубленной петрушечкой.

Итальянское «оссо буко» («osso buco» в буквальном переводе – кость с дыркой) звучит, конечно, красивее и загадочней, чем просто рагу из телячьих голяшек, хотя по своей сути именно таковым и является. В упрощенном виде оно готовится так: довольно крупные куски телятины с косточкой посредине обваливаем в муке, обжариваем до румяной корочки на сливочном масле, а затем укладываем их вместе с овощами (подойдут, в частности: репчатый лук, морковь, черешковый сельдерей, чеснок и петрушка) в кастрюлю. Подливаем туда немного белого вина и бульона, который, впрочем, можно заменить и просто водой. Затем кастрюля часа на 2–3 отправляется в духовку. В данном случае, с учетом количества гостей, пришлось взять большой таган для плова и оставить его на маленьком огне на плите.

На нашем праздничном столе мы довольно удачно «поженили» итальянскую телятину с французским гратеном, поданным в качестве гарнира. Неплохая, на мой взгляд, парочка получилась! А вот на самом этом «французе» разрешите мне остановиться слегка поподробнее. Опять же, если назвать его без затей и по-нашенски, то можно было бы выбрать такое простое определение, как запеканка. Но все-таки согласитесь, «гратен дофинуа» (gratin dauphinois – в оригинале) выглядит гораздо более солидно и даже по самому звучанию воспринимается уже вкуснее, чем какая-то там вульгарная «картофельная запеканка по-дофинуазски». Ну, а теперь кратко изложу, как она готовится в исторической провинции Дофине, коей это кушанье и обязано своим названием.

Впервые я попробовал эту вкусную деревенскую еду непосредственно на ее родине – в Гренобле, который когда-то являлся столицей Дофине, ныне разделенной на три отдельных департамента. Я находился там, сопровождая посла В. А. Зорина на открытие чемпионата Европы по фигурному катанию. Мэр Гренобля пригласил нас в уютный ресторан, расположенный где-

то в предгорье Альп. Чем он нас угощал, точно сказать не могу, запомнились разве что суп из раков (т. н. «биск д'экревис» – bisque d'ecrevisses), да эта самая местная достопримечательность – гратен дофинуа. По возвращении в Париж разыскал несколько рецептов его приготовления. Остановился сначала на самом незамысловатом варианте, а в дальнейшем стал вносить в него кое-какие собственные «нотки».

В моем исполнении сейчас это блюдо чаще всего выглядит следующим образом: картофель (примерно один килограмм) нарезается тонкими кружками, две-три луковицы среднего размера рубятся на мелкие кусочки и недолго обжариваются в сливочном масле (треть пачки), потом в него добавляется столовая ложка муки и вливается молоко (где-то немногим больше половины литра). В полученный соус бешамель натирается граммов 200–300 сыра какого-нибудь твердого сорта. Все это уваривается до консистенции густой сметаны, солится, перчится, посыпается молотым мускатным орешком. Жароупорную миску натираем долькой чеснока, укладываем в нее слой картошки, смазываем его соусом и повторяем эту процедуру столько раз, сколько получится. Последний верхний слой (им должен быть соус) вновь посыпаем тертым сыром, а факультативно и щепоткой панировочных сухарей. Наш гратен дофинуа – готов, остается лишь на часик поставить его в не слишком перегретую духовку, чтобы корочка не подгорела до того, как пропечется сам картофель. Лучше уж перед самым окончанием добавить жару, чтобы подрумянить ее до золотистого цвета.

Иногда слегка изменяю этот базовый вариант: добавляю туда еще парочку слоев, например, из быстренько обжаренного в сливочном масле лука порея. Так, в частности, было и при подготовке последнего ужина по случаю дня рождения. На сем я, наконец-то, и закругляюсь с его описанием, на которое, смею вас заверить, ушло гораздо больше времени и усердия, чем на всю праздничную стряпню. А вот с гратенами расставаться, пожалуй, еще рановато, уж больно часто я готовлю различные варианты этих самых запеканок.

Как правило, они предназначаются у меня для подачи в качестве гарнира к какому-то основному блюду. Чисто овощные (из цветной капусты или брокколи, из зеленых стручков фасоли или лука порея, но уже без всякой картошки, из эндивия или даже из спаржи) хорошо подходят к крупным кускам мяса, рыбы или птицы. Необходимо лишь перед закладкой в форму сами овощи обязательно слегка пожарить в сливочном масле: и вкус становится лучше, а главное – лишняя жидкость выпаривается. А

дальше действуем по аналогии с приготовлением гратена дофинуа, только на панировочных сухарях для верхнего слоя можно не экономить.

В том случае, когда мясо или птица готовятся в виде рагу разных «национальностей» (как уже упомянутые французские мясо по-бургундски и цыпленок в вине, грузинское чахохбили и итальянское оссо буко) в жидком соусе, в том числе и за счет присутствующих в нем овощей, то за основу запеканок я беру итальянскую «пасту». Лучше всего для этих целей подходят ее «полые» разновидности типа ракушек или коротких трубочек (penne). Они предварительно слегка отвариваются, а затем выкладываются слоями (можно их начинить или просто перемешать с мелко порубленными и прихваченными в масле овощами), заливаются соусом, а сверху посыпаются тертым сыром (панировочные сухари уж точно будут лишними).

Если же в такую запеканку добавить слой-другой фарша из отварного мяса (но не перемешивать его, как мы поступаем с нашими «макаронами по-флотски»), то она смело может претендовать на то, чтобы выступить в качестве самостоятельного блюда, требуя уже подачи к себе некоего гарнира, хотя бы и элементарного салата из сырых овощей. Одним словом, из французского гратена превращается в некий аналог итальянской лазаньи. Правда, когда я сам готовлю лазанью, то и подаю ее под своим собственным именем. Так же как и не называю гратеном, к примеру, «имам баялды» – турецкую запеканку из баклажан с бараниной, в которой бешамель заменяется взбитыми яйцами, или ее греческую «сестрицу» – мусаку.

А вообще, должен признать, что со всеми этими переводными иностранными названиями в нашей специализированной литературе порой возникает изрядная путаница. Как уже упоминал, поваренные книги я в последние годы приобретать перестал. Единственным исключением является ежемесячный журнал «Гастрономъ», который я покупаю регулярно.

По моему скромному любительскому мнению, это весьма достойное издание, как по оформлению, так и по подборке публикуемых в нем материалов и рецептов. Особенно мне в нем нравятся тематические статьи, посвященные отдельным кулинарным сюжетам. Многие из них написаны не только со знанием дела, но и живым разговорным языком, зачастую с изрядной долей юмора. Откровенно признаюсь – иногда даже завидно становится от того, что мне так легко и изящно изложить свои «реминисценции» далеко не всегда удается. Но вот ведь «закавыка» – даже в этом солидном журнале нет-нет да и встречаются разного рода несуразицы или курьезы, относящиеся в

основном к некоторым заморским блюдам. Мелочи, конечно, но за профессионалов все равно как-то немного обидно. Как всегда в подтверждение высказанного тезиса приведу парочку примеров.

Прочитал в одном из номеров статью о тех самых гратенах, о которых и у меня только что шла речь. В целом все изложено весьма толково и занимательно и само ее содержание особых возражений у меня не вызывает. А вот с отдельными деталями, ну извините, все же согласиться не могу.

Так, автор полагает, что пусть и формально, но к этой разновидности кушаний можно отнести и котлету по-киевски и венский шницель: мол, и там, и там их панируют в сухарях. Но, коль уж мы взялись оперировать французскими понятиями, то давайте и заглянем во французский толковый словарь «Larousse», а там черным по белому написано: «Гратены – блюда, покрытые панировкой и *запеченные в духовке*». Таким образом, вся суть этого приготовления заключается не столько в панировке, сколько именно в двух последних словах. Мне же пока как-то не доводилось попробовать киевскую котлетку или венский шницель, вынутые из духовки (возможно, конечно, что их приготовили заранее, а потом отправили туда малость подогреться, но уж никак не запечься).

В той же статье рассказывается об упомянутом и у меня гратене дофинуа, который в буквальном переводе автора выглядит как «земляные яблоки для цесаревича». Супротив «земляных яблок» мне возразить нечего, действительно, картофель по-французски так и именуется. А вот насчет того, что готовили их для дофинов – они же цесаревичи, – могу лишь сказать, что прилагательное «дофинуа» образовано от названия исторической провинции Дофине и никакого другого значения, кроме регионального происхождения, не имеет. Понимаю, что автор пошутил, сам к юмору отношусь весьма позитивно, но все же выскажу серьезные сомнения, что наследники французского престола (а они, как правило, получали в качестве личного удела именно Дофине), просто не успели отведать это блюдо, даже если вдруг после королевских деликатесов их вдруг потянуло на незатейливую деревенскую еду. Институт дофинов закончился к 1830 году, а сами «земляные яблоки» начали употреблять во Франции лишь с конца XVIII века и далеко не сразу начали изготовлять из них именно гратен.

Возьмем еще один номер журнала «Гастрономъ», где приводится рецепт изготовления лазаньи (там это слово даже не взято в кавычки – будь так, я бы не возражал) из баклажанов с рисом и грибами. Против самого рецепта я ничего не имею – простенький такой, но это скорее его заслуга, а не недостаток, я и

сам подобного рода запеканки часто делаю. Назови ее тем же гратеном – я бы с этим охотно смирился. Но в данном случае меня смутило именно название – ибо в перечислении необходимых ингредиентов мне не попалось само это итальянское макаронное изделие, представляющее собой широкие тонкие пластины теста. При всем моем «вольнодумстве» применительно к кухонной готовке мне такой подход все же не очень импонирует. Блюдо «лазанья» (а рецептов его изготовления десятки, если не больше) без самой одноименной «пасты», по моему глубокому убеждению, также невозможно, как, скажем, и какое-либо блюдо из спагетти без самих спагетти или блюдо «кускус» без крупы, давшей ему свое наименование.

На днях приобрел последний октябрьский номер «Гастронома», а в нем, в частности, содержится рассказ о столь знакомой и уважаемой мною марокканской кухне. Вернувшись домой, сразу раскрыл его на соответствующих страницах и погрузился в чтение. И тут же был слегка ошарашен фразой в предисловии, набранной крупным шрифтом: «А колонизаторы-англичане привили там традицию долгих чаепитий». Вот те на! Вот те новость!

Охотно допускаю, что для кулинарного журнала политическая история Марокко не столь уж интересна – ну и что из того, что это государство никогда официально не было колонией. Но ведь под протекторатом-то оно все же находилось, а это фактически одно и то же – вправе язвительно возразить мне исторически более «подкованный» член редколлегии. Ах, разве под французским, а не под английским? Ну, так и во Франции, небось, чай пьют. Согласен – пьют, хотя предпочитают кофе и всяческие там «тизаны» (настойки из трав). А вот англичанам-колонизаторам марокканский чай вряд ли бы понравился: там он исключительно зеленый, с мятой и жутко сладкий (о чем говорится и в рецепте, приведенном в конце самой журнальной статьи) и с молоком, как это у них было принято, его уж точно не подашь.

Сколько же этого душистого «сиропа» мне за четыре года работы в Марокко довелось выпить! Ведь его подают и как наш «хлеб-соль» при встречах, и на любой официальной беседе, и даже практически чуть ли не в каждой приличной лавке, куда вы зашли за покупками. Надо отдать должное некоторым марокканцам, которые щадили наши европейские желудки и иногда с пониманием спрашивали: вам, наверное, сахарку положить поменьше обычной нормы?

А вот чая с о-де-флер-д'оранж – так называется апельсиновая эссенция (а буквально: «вода из цветков апельсинового дерева»), о

котором с восхищением упоминает автор разбираемой статьи, мне за все время пребывания в этой стране попробовать так и не довелось: ни у короля или у его верных подданных, ни в ресторанах или в придорожных забегаловках. Остается только последовать рекомендациям журнала и еще разок съездить специально ради этого в Марокко, говорят – не пожалею.

Ну, а в остальном в том, что касается описания в нем различных марокканских яств, у меня особых замечаний нет, остаются лишь все те же мелкие придирки. Так, харира действительно является национальным марокканским супчиком (мне лично он очень нравится), который готовится на основе бульона из ягненка или телятины чаще всего с чечевицей, которую иногда заменяют горохом нут (т. н. «бараний горох»), а также с большим количеством томатов, с шафраном и прочими специями. А вот там же всуе упомянутый суп-чорба все же представляет собой скорее алжирский специалитет. Равно как и хумус (растертый в пасту нут, заправленный оливковым маслом, лимонным соком и пряной зеленью) является самой популярной ливанской закуской, хотя, разумеется, его и в Марокко найти можно. И последняя критическая даже не стрела, а «стрелка»: название марокканского закусочного «наполеона» – «pastilla», о котором я довольно подробно писал в соответствующей главе, звучит все-таки «пастийя», а не «пастилла», даже если и отречься от ее родства с нашей пастилой, о чем совершенно закономерно упоминает и сам автор статьи.

Хотелось бы рассчитывать, что сотрудники журнала «Гастрономъ», если им когда-то доведется ознакомиться с этими невинными замечаниями, не слишком обидятся на меня за мое дружеское ворчание. Я могу лишь повторить – это интересное гастрономическое издание, которое я покупал, покупаю и намерен покупать и впредь. А в общем-то, почему-то именно Марокко в наших кулинарных журналах особенно не везет. Приобрел недавно случайно очередной выпуск «Вкусно и полезно», и там с изумлением читаю: «А в Рабате жители Туниса…» Ну что тут скажешь? Молчу, молчу…

А теперь признаюсь откровенно: весь этот предыдущий пассаж с критическими разборками позволил мне помимо прочего слегка отдохнуть от ставшего, на мой взгляд, немного нудным рассказа о собственной стряпне. Надеюсь, что и читатель получил необходимую передышку с тем, чтобы терпеливо дослушать его не такое уж долгое продолжение. А посему вернемся к нашим баранам, как когда-то говаривал Панург.

Французской кухне у меня и в данной, и в предыдущих главах уже уделено немало внимания (она, что и говорить, того

заслуживает), поэтому сейчас остановлюсь лишь на парочке категорий блюд из всего ее разнообразия. Речь пойдет о некоторых видах «potages» и «tartes». Выбрал я их по той простой причине, что их домашнее производство у меня поставлено чуть ли не «на конвейер». Обозначенный первым «потаж» когда-то представлял собой именно «первое», исходя из лексикона, употребляемого применительно к набору блюд обеда в нашем понимании (для особо непонятливых уточняю – это у меня спонтанно такой незамысловатый каламбур получился). Так, А. Дюма в своем «Большом кулинарном словаре» утверждает, что понятие «potage» относится к «любой еде, подаваемой в супнице, с которой и начинается прием пищи».

У меня и мысли не появляется хоть как-то оспаривать это суждение столь уважаемого мною мэтра. Он, в частности, относит к «потаж» и ранее подробно описанный мной буйабес, и «пот-о-фё» (pot-au-feu – «горшок на огне»), о котором я еще скажу несколько слов. Нисколько не сомневаюсь – во времена Дюма все именно так и было. Однако в современном французском языке под словом «потаж» в основном подразумевается всего-навсего протертый овощной суп-пюре. Хотя для некоторых его разновидностей у французов существуют и другие наименования: «veloute» (обычно его загустителем служит сырой яичный желток), «soupe-creme» (как правило, с добавлением сливок), а скажем, густые протертые супы из ракообразных имеют свое особое, уже упомянутое название – «bisque».

Иногда же под нашим понятием «суп» фигурирует и таким же образом звучащий французский «soupe», например, «soupe a l'ognion» – знаменитый луковый. Обычно такие супы, как и наши их тезки, в своей жидкой среде содержат какие-нибудь ингредиенты, будь то овощи, фрикадельки, макаронные изделия, кусочки мяса или рыбы. И, наконец, отдельные блюда, как упомянутые буйабес, пот-о-фё, а также «избранные» иностранные, в том числе наш борщ, выступают в самостоятельном качестве, то есть под собственными национальными именами. Слово «борщ», кстати, давно уже органически вошло в современную французскую лексику, пишется только немного трудновато для нас «borchtch» – встретив его где-нибудь в тексте, сразу можно и не догадаться о чем идет речь. Другое дело такие ныне также ставшие французскими слова как: zakouski, pirojki, blinis или vodka – их перевод, конечно, тоже можно найти в любом франко-русском словаре (все они там имеются), но, наверное, особой нужды заглядывать в него в подобных случаях не возникает.

Ну, а теперь о том, какие простенькие супчики – потажи я готовлю на регулярной основе – чаще всего для жены и любимой

тещи (она мою стряпню весьма уважает, и на недавнем ее 95-летие я развернулся во всю ширь). Нередко делаю их и для гостей, многие из которых, включая молодежь, тоже воспринимают их весьма охотно. Разделю сначала эти самые «потажи» на две категории, а потом еще на три. Не пугайтесь – все не так уж и страшно. Просто я имею в виду, что для их изготовления можно использовать как смесь различных овощей, так и только один из них, который берется в качестве основообразующего компонента. Хорошо подходят для этого цветная капуста или брокколи, лук порей или, допустим, тыква. Затем переходим к следующему подразделению, каким образом будем готовить наш супчик: целиком из свежих овощей (это раз), или из замороженных в пакете (это два), или смешиваем и те и другие вместе (это три).

Вот и все премудрости, а в остальном вся готовка много времени не отнимет и особого усердия не потребует, если в вашем распоряжении имеется электрический блендер или миксер. Честно говоря, есть ли между ними какая-то разница, я не слишком разбираюсь, знаю лишь, что первый происходит от английского глагола «to blend», а второй от французского «mixer», само же их значение – «смешивать» или «измельчать» – абсолютно одинаково. Могу лишь заметить, что до того, как этот агрегат появился у нас на кухне, подобные супы я иногда и делал, но все-таки не так уж и часто – хлопотливое это было занятие – терпеливо протирать через сито отварные овощи. Теперь же весь технологический процесс выглядит крайне простым и быстрым.

Переходим к его схематичному описанию. Пожалуй, чаще всего я готовлю потаж из смеси замороженных овощей с добавлением в них немного сырых. Возьмем конкретный пример: где-то на один литр воды режу, как Бог на душу положит, парочку картофелин, одну штуку лука порея (всю белую часть и немного светло-зеленой) и несколько кусочков корня сельдерея. После того как они поварились минут пятнадцать, присовокупляю к ним пакет какой-либо замороженной овощной смеси, лавровый лист, душистый перец, а по настроению и немного свежей или сухой пряной травки. Оставляю на огне еще минут на пять-семь (пока все не прокипит вместе), а затем отправляю в блендер, не забыв выудить и выкинуть лаврушку и перец.

Полученное жидкое овощное пюре вновь отправляю в кастрюлю, вливаю туда пакетик сливок (10– или 20-процентных – на ваше усмотрение, а можно и просто заменить их кусочком сливочного масла), солю и перчу по вкусу, посыпаю щепоткой молотого мускатного орешка. Довожу до кипения и снимаю с плиты – потаж готов.

Пока же он варится, я беру подзачерствевшую булку, режу ее на мелкие кубики и приготовляю к нему гренки. Можно их просто зарумянить на сухой сковороде или слегка обжарить в сливочном масле, посыпав зеленью, а если любите, то также и мелко порубленным чесночком. Ну, а если этим заниматься лень или времени не хватает, купите пакетик пшеничных сухариков, благо сейчас они на каждом углу продаются. Конечно, не возбраняется съесть приготовленный суп-пюре и просто с куском хлеба, но все-таки «по правилам» нужно уже в тарелке посыпать его греночками.

Теперь немного о «горшке или котелке на огне». Не буду вдаваться в исторические детали его происхождения – те, кто уж очень интересуются ими, могут найти их подробное описание на страницах того же «Кулинарного словаря» Дюма-отца. Отмечу лишь, что в наши дни пот-о-фё в самом обыденном виде делается следующим образом: из говяжьих голяшек, хвостов или каких-то других кусочков говядины с косточкой варится очень наваристый бульон. Когда он уже почти готов, в него добавляются целиковые или крупно порезанные овощи: морковь, картофель, лук порей (только белая часть) и репа. По желанию можно положить туда стебли сельдерея, стручки фасоли или, скажем, заменить репу кусками тыквы.

Так же как и буйабес, подается это блюдо в двух вариантах: либо в супнице в виде единого целого, либо мясо и овощи выкладываются на отдельное блюдо, а крепкий бульон наливается в соусник и ставится рядом с ним – поливай, кто хочет. В последнем случае на столе обычно присутствуют и горчица, и пикули (мелкие маринованные овощи), и даже хрен. Французы его не особо-то жалуют, хотя и не обзывают все же «лошадиным редисом» (horseradish), как англичане. Однако в одном из рецептов пот-о-фё мне попались рекомендации подать к нему и хрен, приобретя его в какой-нибудь русской лавке, мол, больно уж он хорошо подходит к этому национальному французскому блюду.

Далее в нашей программе числятся «tartes», звучащие по-русски как «тарт». Во французский лексикон это слово попало от латинского «torta», от которого и мы позаимствовали наши торты. Правда, у французов «тарт» – это круглый открытый пирог, изначально гарнировавшийся только фруктами или ягодами, расположенными на тонкой основе из теста, покрытой кремом. Для обозначения же пирожных и тортов в нашем понимании они используют другое слово – «gáteau». Со временем же и само понятие «тарт» претерпело определенную эволюцию и в современном французском языке приобрело более широкое

толкование. Теперь в качестве начинки для их изготовления используются и всякие другие ингредиенты: лук или лук порей, ветчина или сырокопченая корейка, сыр, а также, к примеру, грибы.

Во Франции наиболее ценимыми грибами считаются белые, лисички и сморчки. Я умышленно отсек крайности: трюфели идут вне всякой конкуренции (по определению великого итальянского композитора и признанного кулинара Дж. Россини, создавшего больше оригинальных рецептов блюд, чем всемирно известных опер, «трюфели – это Моцарт среди грибов»), а искусственно выращиваемые шампиньоны весьма широко используются в готовке, но на деликатес явно не тянут. Впервые знаменитый пирог со сморчками – «тарт-о-морий» (tarte aux morilles) мне довелось попробовать во время командировки в славный град Лион, который по праву носит звание кулинарной столицы страны.

По возвращении домой я, естественно, взял его изготовление на свое кухонное «вооружение». Свежие сморчки, как известно, растут только весной и на протяжении весьма короткого срока. Поэтому в иное время года я вполне успешно заменяю их в моем открытом пироге (если хотите, можем оставить за ним название «тарт») лисичками или даже все теми же шампиньонами, уж извините, бывает, что и просто извлеченными из консервной банки. В самом простом и элементарном варианте мелко порезанные грибы поджариваю в сливочном масле вместе с репчатым луком, посыпаю их ложкой муки, добавляю сметану, солю, перчу и не премину, естественно, потереть на них мускатного ореха.

Готовое слоеное тесто раскатываю тонким пластом, выкладываю его в круглую тефлоновую форму (в принципе, конечно, это не обязательно – можно придать пирогу и прямоугольную форму), равномерно размещаю на нем подготовленную грибную смесь, посыпаю тертым сыром и панировочными сухарями и минут на 20–30 отправляю в духовку. Примерно по такой же методике готовятся и многие другие французские открытые пироги или лепешки с разными начинками. Но все же тесто для них лучше использовать не слоеное, а рассыпчатое песочное (но без сахара), которое делается в следующей ориентировочной пропорции: на 200 г муки берется 100 г сливочного масла, одно яйцо, соль и две-три столовые ложки холодной воды. Вымешивать его надо крайне энергично: либо бороться с ним как с ярым врагом, либо наоборот тискать его в объятиях как любимую девушку. А затем, чтобы слегка охладить этот пыл, полученный комок теста следует

на часок-другой отправить в холодильник.

Аналогичные открытые пироги, носящие собственные прозвища, имеются и в региональной французской кухне, например, в Эльзасе и Лотарингии. Там, в частности, весьма популярны такие их разновидности, как «киш лоррен» (quiche lorraine) или «тарт фламбе» (tarte flambée). Впрочем, название последнего «пирога» я привел уже в переводе на французский язык – на местном диалекте, который весьма схож с немецким языком, он именуется «flammecuchen». В нашем кулинарном лексиконе имеется термин «фламбировать» – поливать блюдо каким-то крепким спиртным напитком (чаще всего коньяком), а затем поджигать его для придания тонкого аромата всему приготовляемому кушанью. Этимологию же понятия «тарт фламбе» я бы, однако, сравнил скорее с хорошо всем нам известной ватрушкой, поскольку в старославянском языке (или, например, в современном сербском) слово «ватра» означает «огонь».

Изготовление самой этой «опаленной лепешки» особого усердия не требует: обычное дрожжевое тесто раскатывается как можно более тонким слоем, на который выкладывается предварительно потушенный на сливочном масле и в густых сливках лук, а также обжаренные кусочки сырокопченой грудинки или корейки. Вот, собственно, и все – такие мелочи, как соль, перец, мускатный орех и чуть-чуть растительного масла для смазывания, подразумеваются сами собой. Далее следует отправить «тарт» в хорошо разогретую духовку, если, разумеется, в вашем распоряжении нет печки, где ярким пламенем пылают березовые дровишки.

«Киш» по-лотарингски (т. е. лоррен) готовится почти так же, только тесто берется рассыпчатое песочное, кусочки обжаренной грудинки выкладываются на него первыми, а потом заливаются неким подобием омлета из яиц и сливок. Ну, а сам я все эти «тарты» делаю под настроение и в зависимости от имеющихся под рукой продуктов. В качестве начинки на лепешку из любого теста беру, допустим, шампиньоны, которые обжариваю с луком, а потом добавляю в них сметанку. Сверху посыпаю пирог мелко порезанной ветчиной и тертым сыром – остальная работа снова остается лишь за духовкой, да еще за женой, которой, как всегда, приходится перемыть всю использованную при готовке грязную посуду.

При всем моем добром расположении к французской кухне, давайте, однако, будем объективными, и откровенно признаем, что всяческие эти «tartes» выглядят весьма скромно на фоне своих всемирно известных родственниц – итальянских пицц. Вот их-то,

действительно, существует великое множество! Я, естественно, тоже пеку эти итальянские пироги с разнообразными начинками, хотя и согласен с мнением Софии Лорен, что в наше время настоящую пиццу можно съесть только в хорошей пиццерии, где имеется дровяная печь. Поэтому сама она в своей книге «In cucina con amore» («На кухне с любовью») приводит в основном рецепты домашнего приготовления пицц во фритюре.

К рекомендациям знаменитой актрисы и признанной «стряпухи» я отношусь с большим уважением, но в данном конкретном случае все же ими никогда не пользовался. Наверное, прежде всего это связано с тем, что коли мне уж захотелось побаловать кого-то (включая и самого себя) жаренными в кипящем масле изделиями из теста, то я делаю пирожки с фаршем из отварного мяса, лучка и крутых яичек, беляши со свежей говядинкой или чебуреки с баранинкой.

К изготовлению же самих пицц, как и многих других блюд, я отношусь весьма вольно и зачастую делаю это, не мудрствуя лукаво ни с тестом, ни с начинками. Вот пример самого бесхитростного варианта: репчатый лук пассирую в растительном масле с добавлением в него томатной пасты и равномерно распределяю его на раскатанном листе готового слоеного теста. Это основа, к которой подбирается дальнейший набор продуктов – либо мясных, либо рыбных.

В первом случае режу на мелкие кусочки какую-нибудь ветчинку, карбонат или просто вареную колбасу, да еще добавляю к ним немного шампиньонов из консервной банки. Во втором использую анчоусы («по классике» они как бы обязательны, но, конечно, можно обойтись и без них), кусочки тунца в собственном соку, мидии или кальмары, или какую-то другую готовую смесь из морепродуктов, также извлеченную из баночки или пластикового пакетика.

Ну, а на самый верх пиццы в обоих случаях идут маслинки без косточек (бывает, что и каперсы) и тертый сыр. Неплохо перед отправкой в духовку посыпать ее для аромата оригано или другой пряной сухой травкой. Повторяю, что это самый безыскусный вариант. А вообще, томат-пасту можно заменить очищенными помидорами (свежими или консервированными из банки), да и добавить другие компоненты, в зависимости от вашей фантазии и наличия оных в холодильнике. Для пиццы – почти все сгодится, поскольку, как я уже где-то упоминал, она изначально была «пирогом бедных».

Поскольку мы плавно перешли к итальянской кухне, то мне сразу захотелось остановиться еще на одном блюде из нее, которое я частенько быстро стряпаю – на ризотто. Однако, слегка

подумав (хоть редко, но иногда такое и со мной случается), решил все же сначала поговорить о блюдах из риса в целом. Сей злак, родом из Индии, я полюбил задолго до того, как стал заниматься проблемами южноазиатского региона. Так, моим первым «фирменным» блюдом, которое и до сих пор я довольно регулярно делаю для гостей, стал плов. Готовить его меня научил еще в Дагомее находившийся там в командировке узбек – крупный молодой человек по имени Актям, отличавшийся, как и я сам, отменным аппетитом. О плове, впрочем, я рассказывать не собираюсь – мне в этой области трудно тягаться, например, со Сталиком Ханкишиевым и его книгой «Казан, мангал и другие мужские удовольствия». А потому свое «рисовое» повествование начну с паэльи.

С известной долей юмора можно, видимо, сказать, что впервые я познакомился с этим блюдом в Мали. Впрочем, наверняка даже хозяева, приготовившие его, и не подозревали о том, что угощают своих гостей этим знаменитым испанским кушаньем. Да и сам я в те времена ни о каких таких паэльях слыхом не слыхивал. Произошло же сие историческое событие в ходе церемонии ввода в действие какого-то очередного объекта (точно и не помню, какого), построенного в этой стране при содействии Советского Союза. В качестве переводчика я сопровождал на нее нашего посла Л. Н. Мусатова.

По окончании торжественного открытия малийский президент Модибо Кейта пригласил посла (и меня при нем, разумеется) на обед, организованный по этому случаю местными жителями одной из близлежащих деревень. Парадная трапеза была сервирована в просторной глинобитной хижине, где на земляном полу, покрытом сомнительной чистоты циновками, были расставлены большие эмалированные тазы, обычно используемые для стирки белья.

В Мали тогда, как уже упоминалось, с продовольствием было весьма туговато, поэтому не исключаю, что дело не обошлось без помощи сельчанам со стороны властей – благо в тазах дымящимися горами был щедро выложен рис вперемешку не только с разными овощами и курятиной, но также с бараниной, рыбой и даже креветками. Как много лет спустя выяснилось, примерно так и выглядит настоящая испанская паэлья, разве что острых копченых колбасок «чоризо» явно не хватало. Само же малийское деревенское угощение на вкус оказалось весьма приличным, особенно принимая во внимание, что прежде чем усесться на полу перед тазами, мы с послом заглянули в багажник его представительской «Чайки». А там, ну совершенно случайно, завалялась бутылочка коньяка, из которой в качестве меры

профилактики пришлось немного отхлебнуть.

Впоследствии уже подлинную паэлью мне доводилось попробовать еще не раз, и в самой Испании, и во Франции, и довольно часто в Марокко, где влияние испанской культуры, в ее широком понимании, включающем и национальную кулинарию, сохранилось до сих пор. Сам же я, должен признать, это блюдо практически не готовлю, поскольку предпочитаю использовать рис с овощами в сочетании либо с мясными изделиями, либо с морепродуктами, но не все вместе. Вот тут мы снова все-таки вернулись к ризотто.

Не устану повторять, что ко всем публикуемым рецептам я отношусь творчески или, если хотите, можете называть такой подход даже «варварским» – кому как нравится – я не обижусь. Для меня главное – чтобы изготовляемое кушанье получилось не только просто съедобным, но и достаточно вкусным, а остальное в счет не идет. Так, например, неоднократно встречал упоминание о том, что для «правильного» ризотто необходимо использовать лишь рис сорта «арборио», мол, только он набухает «по правилам» и полностью впитывает все ароматы. Не собираюсь оспаривать это утверждение, наверное, все так и есть – для совершенства нет пределов.

Но я все-таки в своей кулинарной практике исхожу из той предпосылки, что ризотто в широком толковании этого термина представляет собой прежде всего кушанье из риса, без которого действительно не обойтись, а все остальное дело вкуса, умения, да и имеющихся в распоряжении повара тех или иных продуктов. Немаловажным фактором представляется и упрощенный вариант его приготовления (впрочем, на мой взгляд, как и любого другого блюда), позволяющий вам чуть сэкономить время, проведенное у плиты, и использовать его на какие-либо другие полезные для дома и семьи дела. Конкретный пример с ризотто: рис беру в пакетиках, т. к. в этом случае не требуется тщательно выверять ни само его количество, ни его соотношение с объемом воды, ни время варки.

«То есть как воды? – сразу же слышу я недоуменный вопрос со стороны знатока итальянской кухни. – Ведь рис для ризотто необходимо отваривать в бульоне!»

И я снова покорно с ним соглашаюсь, но продолжу все-таки готовить по-своему. Мелко режу лук, морковку, сладкий перец, стебелек сельдерея и обжариваю их в растительном масле. Конечно, желательно, чтобы оно было оливковым и даже не просто таковым, а «extra virgin», т. е. «девственным» в основном значении этого прилагательного. Мне, кстати, не совсем понятно, почему у нас его чаще всего на бутылках и соответственно в

кулинарных рецептах озвучивают как «виржин» – написание вроде бы английское, но на этом языке оно произносится «вёджин». Не будем, впрочем, залезать в лингвистические дебри (у этого масла имеется и другое определение: «первого холодного отжима», а главное – его можно заменить и любым другим растительным) и вернемся к нашему ризотто.

Если оно у меня готовится для использования как гарнир к каким-нибудь рагу, о которых уже было немало рассказано, или к условно китайско-азиатским блюдам, о которых я чуть ниже еще скажу несколько слов, то далее все крайне просто. Остается только извлечь рис из пакетиков и перемешать его с обжаренной овощной смесью, посыпав все пряными специями. Неплохо, чтобы среди них для придания красивого цвета фигурировали и какие-нибудь желтенькие типа куркумы или имеретинского шафрана. По желанию не запрещается добавить туда зеленый горошек и мелко порубленное крутое яичко (получается нечто вроде «риса по-кантонски»). Перед подачей гостям разогреть заранее приготовленный гарнир можно как на плите, так и в духовке.

В тех случаях, когда мое ризотто выступает в виде самостоятельного блюда, я «обогащаю» его набором из мелко порубленных и также предварительно обжаренных изделий ветчинно-колбасной продукции, а в ином варианте: креветками, мидиями, кальмарами и другими им подобными дарами моря. И уже к нему подаю в качестве гарнира какой-либо овощной салат. Переходя к следующему сюжету, походя замечу, что для меня, поверьте, гораздо интереснее стоять и «сочинять» у плиты, чем сидеть сейчас за ноутбуком и излагать в письменном виде свои подходы к стряпне. Заниматься импровизациями на кухне мне как-то сподручнее, чем делать это на бумаге.

Эта ремарка, в частности, относится и к моему приготовлению разных блюд из «китайской кухни». Кавычки здесь поставлены не случайно – не берусь с металлом в голосе утверждать, что они, строго говоря, именно таковыми и являются, хотя внешне выглядят похоже. Дело в том, что я почти каждый раз придумываю что-то свое новенькое, зачастую исходя лишь из наличия продуктов, которыми на тот момент располагаю. Обычно для гостей я готовлю два-три кушанья (плюс, естественно, рис), в которых главными компонентами выступают: говядина или свинина, курица или рыба.

Основополагающий принцип – мелко нарезанные ломтики мяса моментально обжариваются в раскаленном растительном масле (опять же, если нет кунжутного, то в любом другом). Для этой процедуры желательно, конечно, иметь в своем распоряжении «вок» – китайское подобие кастрюли или

сотейника с округленным дном и длинной ручкой. В нем быстрая жарка с постоянным помешиванием осуществляется удобнее всего, а на нет и суда нет – можно обойтись и просто глубокой сковородой. Затем наступает очередь закладки вспомогательных ингредиентов: проросших ростков сои, ростков бамбука (из банки), грибов (если нет сухих черных древесных «сянгу», обхожусь шампиньонами), лука.

Говядину и курицу чаще всего делаю в соевом соусе (предварительно их в нем же можно и немного помариновать), экономя при этом на соли – она уже не понадобится. Свинина же и рыба у меня любят, чтобы их подавали в кисло-сладком соусе, в который я добавляю кусочки ананасов (извините, но снова из банки) и сладкого перца. При выборе специй стараюсь не забыть имбирь в свежем или сушеном виде. Все описанное, разумеется, не конкретные рецепты, а некоторый общий подход к приготовлению «азиатских» блюд, девизом которого является: «Быстрота и натиск», ну а все остальное – были бы опыт и смекалка – приложится.

И, наконец, в заключение этой практически целиком «кухонной» главы мне хотелось бы привести один давний эпизод, не имеющий ни малейшего отношения к кулинарной тематике. Где-то, кажется, в 1972 году в Париж прибыла наша представительная делегация во главе с министром культуры СССР Е. А. Фурцевой. Перед ней стояла довольно непростая задача окончательно доработать и подписать советско-французское соглашение о культурном сотрудничестве.

Собственно говоря, сам текст этого документа и прилагаемого к нему протокола с графиком конкретных мероприятий по его реализации был предварительно почти согласован. Но именно что «почти» – у сторон оставались серьезнейшие расхождения по такой «мелочи», как финансовые условия предстоящих артистических обменов. Французы на своей позиции стояли жестко и твердо и вроде бы отступать не собирались. Так что сражение предстояло в духе битвы под Бородино. В составе делегации была своя женщина – переводчик, однако, Фурцева попросила посла П. А. Абрасимова, чтобы на решающую часть переговоров для перевода ее выступления откомандировали меня. С Екатериной Алексеевной мне в этом качестве доводилось работать и раньше, поэтому я немного удивился, услышав ее предупреждение:

– Пожалуйста, Юра, постарайтесь максимально точно переводить все, что я буду говорить. А то знаю я вашего брата-переводчика, бывает, что вы слегка подправляете выступающего, если полагаете, что он в чем-то ошибается.

Не буду сейчас излагать свои взгляды на переводческую деятельность в целом – это особая и довольно деликатная тема, относительно которой высказываются противоречивые суждения. Касательно же замечания Е. А. Фурцевой, безусловно соглашусь с тем, что в целом переводческие вольности, конечно, абсолютно недопустимы. Ну а по мелочам, не будем греха таить, хоть и редко, но отдельные «нюансировки» высказываний со стороны переводчиков все же случаются. В данном случае я заверил Екатерину Алексеевну, что приложу все силы для предельно аутентичного перевода, даже если это будет в ущерб французской лингвистике.

Сами переговоры поначалу проходили довольно мирно и гладко, но когда дело дошло до пресловутых финансовых условий, накал тональности дискуссии постепенно стал нарастать. Особенно острым было выступление Фурцевой, которая помимо прочего метала громы и молнии и лично в адрес министра культуры Франции Дюамеля. За дословное содержание ее выражений я, естественно, ручаться не могу, но припоминаю, что среди них, в частности, были примерно следующие:

– Слушая вас, господин Дюамель, мне становится стыдно – вы ведь, в конце концов, министр культуры, а не торговли! Из Советского Союза мы направляем на гастроли во Францию таких повсеместно знаменитых музыкантов, как Рихтер и Гилельс, как Коган и Ойстрах и многих других отдельных исполнителей, или ансамбли мирового уровня. Французская же сторона, как торговец коврами на восточном базаре, пытается свести все лишь к собственной финансовой выгоде, ставя этих выдающихся артистов на одну доску со своими, кстати, зачастую весьма рядовыми эстрадными.

Я тщательно переводил этот гневный монолог, а у самого все больше росло опасение: ну все, хана, окончательно разобиженные французы ни на какие уступки не пойдут и само соглашение вряд ли удастся подписать. Но тут подошло время перерыва, и все участники переговоров переместились в другой зал на совместный обед. Со словами: «Юра, за мной, работа только началась» Екатерина Алексеевна, вооружившись бокалом с шампанским, которое подали на аперитив, решительно направилась в сторону своего французского коллеги. Вот теперь она вела себя совсем по-другому:

– Господин Дюамель, – ласково и почти жалобно заворковала она, слегка приобняв того за плечи, – я должна, наверное, извиниться за то, что была излишне резка и эмоциональна. Вы уж не сердитесь и простите меня – ведь я не только министр, но еще и женщина.

– И смею вас заверить, госпожа Фурцева – вы не только женщина, но еще и очаровательная женщина! – не дав ей договорить до конца, воскликнул галантный француз.

Екатерина Алексеевна, действительно, хоть и была уже не первой молодости, но выглядела превосходно: подтянутая фигура, прическа, сделанная сразу по приезде в Париж у известного французского куафера, одета в строгий, но элегантный костюм. Дальше в ходе обеда беседа между двумя министрами продолжалась уже в самом дружеском духе. А затем Дюамель собрал свою команду для конфиденциального разговора, по окончании которого нам было заявлено, что французы снимают свои финансовые претензии и договор можно будет вскоре подписать.

Теперь я попытаюсь объяснить, почему мне сейчас вспомнилась эта история, произошедшая более трех десятков лет назад. Она, как мне представляется, достаточно интересна и поучительна сама по себе. Однако, дело не в этом. Ларчик открывается весьма просто: не исключаю, что некоторые читатели останутся слегка разочарованными содержанием этой последней главы моих воспоминаний. Мол, многие приведенные блюда и рецепты их изготовления и так достаточно хорошо известны, а посему ничего особо новенького из них не извлечешь. Я с такой гипотетической критикой в общем-то буду готов согласиться. При этом, однако, следуя примеру Е. А. Фурцевой, хотел бы лишь сказать:

– Вы уж не обессудьте, уважаемые читатели, если в моих кухонных описаниях что-то было не так, как следовало бы. Приношу свои извинения, но при этом примите все же во внимание, что я ведь тоже не только кулинар-любитель, но еще и кадровый дипломат, много лет тому назад ставший послом. Возможно даже, что и не таким уж плохим – в противном случае вряд ли указом Президента России мне было бы присвоено почетное звание Заслуженного работника дипломатической службы Российской Федерации. Боюсь, что на кулинарном поприще мне такого признания едва ли удастся добиться.

Ну, а само по себе увлечение кулинарией, что ни говори, дело, на мой взгляд, все-таки весьма увлекательное и вместе с тем полезное. Я был бы весьма рад, если бы мой скромный опыт в этой области кому-нибудь пригодился. Уверен, что и без моих воспоминаний число мужчин, взявшихся в часы досуга за кастрюли и сковородки, будет неуклонно расти. Ну, а если кто-то из них, вдохновившись моим примером, уже в первый свободный уик-энд отважится надеть фартук и пройти на кухню, чтобы расслабиться от повседневных забот, я буду счастлив вдвойне.

Нам юмор строить и жить помогает… (Нечто вроде послесловия)

Вообще-то, откровенно говоря, никаких таких послесловий или эпилогов – не роман, чай, создаю – я сначала и вовсе писать не собирался. И все же, когда я завершил оный свой опус и впервые сам перечитал подряд все его главы, то почему-то непроизвольно вспомнил один афоризм, авторство которого приписывается Блезу Паскалю. Выглядит он следующим образом: «Только в конце работы становится ясно, с чего надо было ее начинать». Полностью соглашаясь с высказыванием великого французского мыслителя, ученого и философа, я бы даже позволил себе несколько дополнить его: не только с «чего начинать», но и как продолжить и чем завершить.

Нет, ни от чего написанного я не отказываюсь: поведал о тех эпизодах, которые мне представляются интересными, рассказал о тех блюдах и рецептах их изготовления, которые мне нравятся, а как уж это получилось – не мне судить. Смущают меня, однако, некоторые другие аспекты моих воспоминаний – а не усугубят ли они иногда и так встречающееся превратное представление о работе и жизни дипломатов в целом? Все ведь у меня получилось так гладко да «курчаво»: либо о еде да напитках, либо о каких-то курьезных историях – профессионального «леса» за этими

байками-«деревьями» явно не увидишь.

Я, правда, сразу оговорился, что в мои планы не входило описание никаких политических проблем, и старался строго следовать этому самоограничению. И все же легкие сомнения у меня остаются: возможно, что о повседневной, рутинной стороне нашей работы стоило бы сказать и чуть больше. А то, бывает, взглянешь ненароком на какой-то телесериал (я их почти не смотрю, но все же изредка случается), где фигурируют некие наши посольства или консульства, и диву даешься: где же это авторы сумели отыскать как прототипы подобных типажей, так и отдельные детали их «дипломатической» деятельности? Чтобы никого не обижать, конкретных примеров из недавно увиденного приводить не буду, а возьму другой, еще более незамысловатый.

Я являюсь завзятым «кроссвордистом» с многолетним стажем – само по себе, не буду отрицать, разгадывание кроссвордов особо интеллектуальным занятием не назовешь, но, как утверждают, оно представляет собой неплохую тренировку для памяти, что меня и утешает. Так вот, почему-то очень часто в них встречается простенькое слово из четырех букв, к которому почти всегда дается следующее категорическое определение – дипломатический демарш или форма дипломатического протеста. Как выяснилось, под этим «грозным» или «суровым» понятием скрывается просто-напросто обычная для нашего брата нота.

За десятилетия службы на внешнеполитическом поприще всяческих нот через мои руки прошла не одна тысяча: в молодые годы я их сам составлял, а в зрелые, став «начальником», в основном визировал уже готовые, хотя иногда и подправить молодежь приходилось.

Сама же по себе нота (она бывает вербальной или личной, но не об сейчас речь) – это самая распространенная и обыденная форма письменного общения между посольствами и МИД страны пребывания и между самими дипмиссиями. Она может быть и «сопроводиловкой» к какому-то важному или нужному документу, и сама содержать изложение каких-то политических вопросов или позиций. Но все-таки в абсолютном большинстве, в сугубо количественном исчислении – это чаще всего хоть и официальное обращение, но все же носящее деловой или «технический» характер. Правда, и при этом оно неизменно начинается с несколько высокопарной фразы: «Посольство свидетельствует свое уважение (далее следует, кому именно) и имеет честь…» и заканчивается такой же: «посольство пользуется этим случаем, чтобы возобновить (адресату) уверения в своем высоком уважении». А вот само содержание ноты зачастую

выглядит самым что ни на есть «лапидарным» образом: просьба выдать кому-то визу, сообщение о прибытии (отбытии) такого-то сотрудника или делегации, запрос на пролет самолета, на разрешение от освобождения от уплаты таможенных сборов за дипломатический груз и т. д. и т. п. Да мало ли чего еще подобного может «иметь честь» просить посольство по всяким текущим и хлопотным делам.

А вот «нот протеста» я из своей практики что-то не припоминаю. Протестовать-то и разного рода демарши предпринимать в тех случаях, когда ущемлялись интересы нашей страны или отдельных ее граждан, естественно, доводилось. Но обычно это происходило в прямом личном общении, в ходе которого собеседнику могла быть вручена соответствующая памятная записка или меморандум. Ну, а к чему, собственно говоря, я весь этот разговор о нотах затеял? Да просто попытался на примере содержащихся в них обыденных вопросов (не вполне уверен, удачно ли я их подобрал) как-то проиллюстрировать без ненужного пафоса ту будничную рутину, которая, к сожалению, составляет неотъемлемую и значительную часть ежедневной работы всякого дипломатического представительства.

Разумеется, все это – «вторичные» или «побочные» функции в деятельности любого посольства или генконсульства, а об основных же я здесь распространяться не буду – это серьезная самостоятельная тема. Могу только заверить, что для их качественного исполнения помимо профессиональных навыков и знания предмета требуются постоянная собранность и внимание, в том числе и к мелочам. Ну, а к тому же не надо забывать, что работа дипломатов и других сотрудников загранучереждений протекает порой в весьма непростых климатических, бытовых и военно-политических условиях. Ну, а бывает, что на твоем служебном пути возникают и всякие другие неожиданные «каверзы». Все это я знаю не понаслышке, а по собственному опыту.

Я, допустим, в довольно шутливом духе изложил «смытие» нашей машины в океан в Дагомее или свои «дебюты» на протокольных мероприятиях в ее столице Котону. А вот о том, что за один год моего пребывания в этой стране там произошло пять государственных переворотов, включая два военных путча, упомянуть как-то не пришлось. А они нашу жизнь в этой самой «африканской экзотике», как можно предположить, не слишком-то облегчали и особо заскучать или расслабиться не позволяли.

Возьмем далее мою вторую командировку во Францию, которая длилась не очень-то уж и долго. В марте 1983 года французское руководство во главе с социалистом Ф. Миттераном

пошло на довольно-таки неординарный шаг – одновременную высылку из страны 47-и советских дипломатов. Как потом признавалось даже в местных средствах массовой информации, сделано это было под сильным давлением со стороны американцев. Так это или не так, но, как бы там ни было, я оказался в числе «изгнанных». Не берусь гадать, какие на то возникли резоны у французской контрразведки: может, не понравилось, что слишком активно за работу принялся, восстанавливая былые связи (не хвастаюсь, вроде бы оно так и было), ну а может, и просто прошлись по родственной линии – банальный «отыгрыш» за профессиональную деятельность отца.

Одним словом, вернулся я на родину и вновь приступил к работе на должности заместителя заведующего отделом Южной Азии МИД СССР. Иногда лишь подшучивал, что я теперь не просто «персона», а еще и «non grata». Это «высокое звание» вдохновило, в частности, несколько позднее Льва Валериановича Лещенко на то, чтобы посвятить моей жене (профессиональному химику) по случаю ее дня рождения, который мы вместе отмечали в ялтинском санатории, следующее четверостишие:

Ты с кристаллами на ты – даже с углеродом,
С дипломатами на ты – и с простым народом,
Даришь ласку людям ты, но не простовата,
Коль сумела укротить персону нон грата!

Подписано, правда, это бессмертное творение двумя псевдонимами: А. С. Лещенко или Лев Пушкин, но его рукописный оригинал у нас хранится, так что автору в случае чего не отвертеться – почерковедческая экспертиза, надеюсь, не подведет.

После трех лет службы в центральном аппарате министерства на меня начали «примеривать» должность посла. Первым конкретным шагом на сей счет стало предложение возглавить наше посольство в маленьком островном государстве Сан-Томе и Принсипи. Вернувшись домой, с трудом отыскал его на карте у берегов Западной Африки, чтобы показать жене, куда нас собираются отправить. Она, разумеется, поохала, но все-таки разделила мое мнение, что надо соглашаться – в советские времена кадровому дипломату до уровня посла добраться удавалось нечасто.

Не получилось этого на сей раз и у меня, но по несколько другой причине – мой непосредственный начальник «нажаловался» первому заместителю министра В. Ф. Мальцеву, что кадры накануне предстоящего вскоре визита на высшем

уровне из Индии в Москву забирают из отдела одного из немногих «пишущих» сотрудников. Виктор Федорович вызвал меня к себе и сказал:

– Послушайте, голубчик, ну зачем вам сейчас ехать на какие-то крохотные острова? Человек вы относительно молодой, поработайте хотя бы еще годик в отделе, а потом мы вам подберем какую-нибудь страну поприличней.

Мои робкие возражения, что на первый раз мне подойдут и Сан-Томе вместе с Принсипи, во внимание, как понятно, приняты не были. Ну а где-то год спустя началось мое оформление на должность посла в Того. Сама по себе это довольно долгая процедура, поскольку помимо длинной цепочки утверждений в Москве на конечной стадии необходимо еще получить и согласие страны, куда тебя предполагается направить – т. н. агреман. Лишь после этого на предварительно уже подписанном указе о назначении проставляется номер и дата, после чего он становится действующим документом.

Каких-то фиксированных сроков на выдачу агремана в дипломатической практике не существует: обычно на это уходит месяц-другой, хотя, конечно, бывают и исключения. Мне известны такие случаи, когда он получался и за считанные часы, но они относятся к другим конкретным лицам, а посему я о них умолчу. Тоголезцы же мне агреман дали за очень короткое время – дней за десять.

И вот, наконец-то, все необходимые формальности и предотъездные хлопоты остались позади. Вещи собраны, квартира «законсервирована», оставшиеся 300 рублей, чудом неизрасходованные на всякие дружеские проводы в министерстве и дома, поделены между детьми. Последнее воскресенье в Москве – поздно ночью нам улетать. Еще раз проверяем: паспорта, билеты, верительные грамоты, багаж – все на месте. И тут раздается внезапный звонок от дежурного по МИДу, моего доброго знакомого:

– Ты уж извини меня, старик, что вынужден сообщить тебе неприятную новость. Тут чепуха какая-то произошла – из Ломе поступила срочная телеграмма, что тоголезцы аннулируют свой агреман. Так что придется тебе не в аэропорт ехать, а с утра пораньше прибыть к начальству.

На следующий день на совещании у министра обсуждалось два вопроса. Первый – как отреагировать на этот демарш со стороны Того. Хотя и редко, но случается, что та или иная страна не дает своего согласия на предложенную ему кандидатуру нового посла. Сам по себе подобный факт уже расценивается как некий недружественный акт, после которого следуют какие-то

ответные меры. Но такого случая, чтобы дать агреман, а потом забрать его назад, как игрушку у ребенка – поиграл, мол, и хватит, никто и припомнить не смог. Было даже радикальное предложение о разрыве дипломатических отношений с Того, однако в итоге порешили ограничиться тем, чтобы понизить их с уровня посла до временного поверенного в делах.

Ну, а второй вопрос касался уже меня лично – а со мной-то, бедолагой, что делать? После выхода указа Президиума Верховного Совета СССР и его опубликовании в газетах «Правда» и «Известия» я официально являлся Чрезвычайным и Полномочным Послом СССР в Тоголезской Республике и юридически никем другим. Словом, поручик Киже какой-то: с одной стороны, вроде бы и есть такой дипломатический представитель, а с другой, реально в природе его не существует. После некоторых размышлений министр дал поручение подобрать для меня другую страну, которая более благосклонно отнеслась бы к моему «славному» французскому прошлому. А в том, что вся эта катавасия была делом рук французов, никто особо не сомневался. Позднее в одной из бесед с нашим поверенным в делах это было неофициально подтверждено и в тоголезском МИДе.

На тот же период, пока шел подбор нового места работы, я вернулся в свой отдел Южной Азии и продолжал заниматься привычными проблемами. Вот только зарплату (кстати, на 100 рублей меньшую, чем ранее) получал не в нем, а в отдельной кассе, где ее выдавали сотрудникам загранучреждений, временно находившимся в Москве.

– Повезло тебе, – дружески подшучивали коллеги, – небось, оклад посла-то полностью выплачивают в валюте?

– А как же, – бодро отвечал я, – исключительно в ней, жаль только, что в западноафриканских франках, а они у нас, представляете, почему-то широкого хождения не имеют, так что приходится их сразу менять на монгольские тугрики.

Впрочем, Бог с ней, с финансовой стороной вопроса, поскольку через пару месяцев мне подобрали подходящую для «перевода» страну – Бурунди. В ней тогда у власти была группа молодых деятелей просоциалистической ориентации, находившихся в конфронтации с Западом, а посему сложностей с получением агремана не должно было возникнуть. Меня это предложение полностью устраивало – хоть и маленькое государство, но в силу своего горного расположения с весьма приличным для Африки климатом, а кроме того, и очень живописное.

Заново началась обычная процедура оформления, ушла, в

частности, подписанная министром записка в ЦК КПСС, где и принималось окончательное решение (оно, естественно, предварительно было согласовано) о новом назначении. Сам же я тем временем в свободные минутки начал наведываться в соответствующий африканский отдел, чтобы понемногу входить в курс дел предстоящей работы. И вот сижу я в нем как-то утром и читаю всякие «бурундийские» бумаги. И снова раздается телефонный звонок, но уже не от дежурного по министерству, а от собственной жены:

– Ты знаешь, – несколько растерянно сказала она, – я сейчас новости по «Маяку» слушала, так в них сообщили, что в Бурунди произошел государственный переворот.

– А ты все правильно поняла, ничего не перепутала? – усомнился я, – у нас тут тишь да гладь, никто ни о чем подобном пока не слышал.

На Новый Год и послу надеть колпак не возбраняется.

Но сам все же, как понимаете, немедленно устремился в кабинет заведующего отделом. У того мое сообщение тоже вызвало определенные сомнения, которые, однако, быстро рассеялись. Уже через десяток минут ему принесли телеграмму из нашего посольства в Бурунди, в которой сей факт подтверждался. Более того, в ней содержалась краткая, но весьма важная для меня лично информация, что к власти в стране пришли прозападно настроенные силы. В результате такого разворота событий записку о моем назначении из ЦК срочно отозвали, а мне снова не оставалось ничего другого, как

терпеливо ожидать дальнейшего решения своей участи. В итоге на посту посла в Того я пробыл год и два месяца, о чем имеется и официальная запись в моей трудовой книжке. Хорошо еще, что я в этой стране побывал в молодости, а иначе обидно как-то было бы: столько времени в ней «отслужить» и даже не знать, как она выглядит. Ну, а в результате всех этих перипетий настал-таки тот день, когда одновременно вышли указы об освобождении меня от этой почетной должности и о назначении послом СССР на Шри-Ланку, а по совместительству еще и в Мальдивскую Республику. А это совсем не Того и Бурунди даже вместе взятые – так что стоило годок с лишним подождать.

О нашем пребывании на Шри-Ланке мы сохранили самые добрые воспоминания, поскольку за проведенные в ней три года очень привязались к этой стране. Не обошлось, правда, и без малой ложки дегтя в бочке с медом – всем был бы райский уголок, кабы не продолжающийся там уже несколько десятилетий межэтнический конфликт. В то время, когда мы работали в Коломбо, боевые действия непосредственно велись в основном на юге и юго-востоке страны, а в самой столице «тамильские тигры» периодически устраивали кровавые террористические акты. Я однажды чуть было не попал в эпицентр одного из них – избежать этого мне удалось благодаря двум привычкам: полезной (стремление соблюдать максимальную точность) и вредной (пристрастие к курению). Коли уж вспомнил эту историю, то постараюсь максимально кратко рассказать и о ней.

Перед окончательным возвращением в Москву я наносил прощальные визиты ланкийским деятелям и коллегам послам. В тот день первая встреча на 11 часов утра у меня была запланирована с послом Канады (не с Кэролайн, с которой мы пили виски на описанном ужине в память о Бернсе, а с заменившей ее Нэнси Стайл). Спустился вниз из своего кабинета и с сигаретой в руке подошел к автомашине, внутри которой я из-за кондиционера все же старался по возможности не курить.

– Сколько нам времени, Владимир Иванович, до канадки добираться? – спросил я у водителя, уже собираясь бросить сигарету в близстоящую урну и сесть в машину.

– Ровно пять минут, Юрий Михайлович, – последовал ответ, – вы ведь и сами знаете, до их посольства совсем недалеко, а трафик сейчас нормальный.

– Ну, ладно, в таком случае в моем распоряжении есть еще минутка, чтобы докурить.

Так и поступил, а в тот момент, когда уже заносил ногу в открытую дверцу автомашины, раздался мощный взрыв, сопровождаемый грохотом выбитых из окон стекол и всяких

других падающих обломков. В здании посольства тогда шел текущий ремонт с применением сварочной аппаратуры. Поэтому первая мысль стремительно, на долю секунды, промелькнувшая у меня, была: наши баллоны с газом рванули! Но тут же, услышав истошные крики, слившиеся в один жуткий вой, доносящийся откуда-то со стороны, сообразил, что взрыв произошел не у нас, а где-то неподалеку.

Вот как все случилось: водитель – смертник мини-грузовичка, начиненного взрывчаткой, попытался прорваться на нем напрямую в здание подразделения генштаба ланкийских вооруженных сил, расположенное где-то менее чем в полукилометре от нашего посольства. Ему это, однако, не удалось, и он подорвал свой смертельный груз прямо на дороге, по которой и мне предстояло ехать в резиденцию канадского посла. Позднее, когда в больницы были эвакуированы десятки раненых и увезены тела случайно погибших прохожих, наши ребята с секундомером в руках промерили время, которое понадобилось на то, чтобы проехать от подъезда посольства до огромной воронки, диаметром метров в 30–40, образовавшейся на месте взрыва. Наверное, вы уже и сами догадались – оно составило ровно одну минуту! Ну и, как вы считаете, можно после этого бросить курить?

И тем не менее десяток лет спустя я на этот «героический» поступок все-таки отважился и почти год ходил в «некурящих», разве что иногда по вечерам трубочкой баловался. А потом сломался и вернулся к этому вредному занятию. Хотя на меня за это, надо отдать ей должное, даже жена особенно не ругалась, поскольку рецидив сей произошел незадолго до натовских бомбардировок Югославии. О всех связанных с ними обстоятельствах, как отмечалось в предисловии, я пока рассказывать не собираюсь. Саму же атмосферу работы и жизни в боевых условиях: ежедневный пронзительный вой сирены, предупреждающий о предстоящем налете, за которым следовали глухой рокот летящих бомбардировщиков, канонада югославской ПВО, грохот разрывов от падающих бомб и крылатых ракет, думается, при наличии даже не очень богатого воображения можно себе представить и без моих детальных описаний.

К вышеприведенным эпизодам могу лишь добавить, что и в промежутке от Коломбо до Белграда на моем дипломатическом пути нет-нет да и возникали какие-нибудь неожиданные зигзаги. Так, например, после распада СССР и появления нового Министерства иностранных дел РФ меня поначалу собирались отправить послом в Пакистан. В наши с женой семейные планы отъезд в ту пору в долгосрочную загранкомандировку никак не

входил. Но ничего не поделаешь – хорошо уж то, что из системы не увольняют – другой ведь профессии у меня нет, хотя я иногда и шутил, что вообще-то я по призванию повар, а дипломатия у меня – хобби.

Однако в итоге меня не только оставили в Москве, но даже предложили возглавить вновь создаваемый департамент Западной и Южной Азии и войти в этом качестве в состав коллегии министерства. Когда же через несколько лет мы сами созрели для выезда на работу за границу, то первоначально предполагалось назначить меня послом в Турцию, которую затем «переиграли» на Югославию. О чем, впрочем, мы никогда, несмотря на все пережитое, нисколько не сожалели. За четыре года, проведенные в этой стране, мы искренне полюбили ее и с большой симпатией и уважением относимся как к сербам, так и к черногорцам. На их совместную долю выпало столько трагических испытаний, а потому обидно, конечно, что сейчас они «развелись».

А вот теперь я и добрался, в конце концов, до заголовка этой главы. А выбрал я его потому, что во всех жизненных обстоятельствах старался, насколько возможно, не терять присутствия духа и чувства юмора. Исходил, в частности, из рекомендаций уже не раз цитированного мною А. П. Чехова, который утверждал: «Для того чтобы ощущать в себе счастье без перерыва, даже в минуты скорби и печали, нужно: а) уметь довольствоваться настоящим и б) радоваться сознанию, что «могло быть и хуже». Далее Антон Павлович приводит многие резоны в подкрепление этого тезиса, из которых мне больше всего нравится следующий: «Если жена тебе изменила, то радуйся, что она изменила тебе, а не отечеству».

Доброе общение с друзьями, в котором всегда находилось время веселой шутке, помогало скрасить нудную изматывающую обыденность или внести необходимую разрядку во время экстремальной стрессовой ситуации. Так, например, я уже довольно подробно рассказывал, в каких весьма непростых бытовых условиях мы жили и работали в Мали. А что было делать, чем заняться в часы досуга? О существовании телевидения в этой стране тогда еще даже не подозревали. В парочке кинотеатров под открытым небом на допотопном оборудовании постоянно крутили одни и те же столь же допотопные фильмы. Сами понимаете – особо не повеселишься.

Нам повезло, однако, что преподавать сопромат малийцам приехал уже упоминавшийся Святослав Демин, который в составе своей студенческой команды выиграл финал тогда еще только зарождавшегося в Москве Клуба веселых и находчивых. Он-то и

выступил инициатором проведения этой игры между добрым десятком советских учреждений и групп специалистов, находившихся тогда в Мали. Без преувеличения можно сказать, что успех у этой затеи был оглушительный, а уровень отдельных выступлений не уступал порой московским. И сами мы – несколько организаторов – веселились от души, придумывая до поздней ночи всякие смешные задания и прочие детали очередного тура состязаний, и участники команд истово старались не подвести многочисленных и благодарных болельщиков.

Совершенно другая обстановка, понятное дело, была во время работы в Париже. Вот там-то проблем, чем занять часы редкого досуга, прямо скажем, не возникало. Не говоря уже о знакомстве с богатейшей французской культурой, даже частенько побывать на выступлениях наших советских исполнителей было гораздо доступнее и проще, чем в самой Москве. А со сколькими из них посчастливилось познакомиться лично! Вот передо мной лежит фотография с дарственной надписью: «Юре Котову на добрую память о нашей дружбе». А под ней от руки нарисованный «автошарж» и подпись – Юрий Никулин.

В своевременно так и ненаписанных «дневниках», которые посему хранятся лишь в кладовой моей памяти, одними из самых красочных страниц являются те, которые связаны с разного рода веселыми историями и похождениями. К сожалению, избранная «главенствующая» кулинарная тематика моих воспоминаний как-то не позволила найти для их изложения подходящего места.

Жаль, наверное, что не удалось поведать о том, как Юрий Никулин выиграл конкурс на лучшее дирижирование оркестриком, проводившийся среди зрителей одного из парижских заведений, где, честно признаюсь, музыкальные выступления перемежались со стриптизом. Или о том, как мне довелось играть на сцене нашего посольского клуба в Париже вместе с Евгением Леоновым: в основном-то, конечно, это был его монолог, но все же отдельные реплики я ему подавал. Да и о многих других забавных происшествиях тоже хотелось бы при случае вспомнить и рассказать. Например, как Лидия Федосеева-Шукшина задерживала отправление поезда Москва-Хельсинки, пока я лихорадочно бегал по вагонам, разыскивая незнакомого мне человека, с которым я условился передать посылку родителям в Финляндию. Или как на следующий день после запоздниших посиделок у нас, я пытался принести «веревочку» к микрофону Льва Лещенко в Останкино, где он записывал какое-то свое очередное выступление. Будем уповать на то, что такая возможность мне еще когда-нибудь представится.

Вообще-то в изначальном варианте я это послесловие хотел озаглавить по-другому, хотя также в виде слегка переиначенной фразы из иной популярной песни: «Как молоды мы были, как весело шутили…» А потом призадумался и решил, что это было бы, видимо, не совсем правильно и справедливо по отношению и к самому себе, и к своим друзьям. Допускаю, что употребленное прошедшее время к словам «как молоды мы были», к сожалению, подходит, а вот в том, что касается «шутили» – навряд ли.

Уже и в достаточно зрелые годы мой несколько тяжеловесный статус «чрезвычайного и уполномоченного» никоим образом не мешал мне слегка подурачиться, участвуя вместе с молодежью в капустниках или выступая с сольным юмористическим номером на коллективных встречах по поводу какой-нибудь «красной» даты календаря.

Вот и сейчас, заканчивая оный «титанический труд», мне хотелось бы сказать, что я старался, в меру отпущенных мне способностей, сделать его чуть повеселей и не превратить в скучное назидательное повествование. Возможно, внимательный читатель обратил внимание на то, что по всему тексту у меня весьма часто используются слова, взятые в кавычки. Где-то, наверное, они и лишние, но я злоупотреблял ими с одной-единственной целью – подчеркнуть собственное ироническое отношение ко многому описанному. Исходил при этом, в частности, из того, что даже к такому архи-серьезному занятию, как кухонная готовка, все же можно (или нужно?) относиться с известной долей юмора.

notes

Примечания

1

Перевод С. Маршака.

2

Перевод С. Маршака.